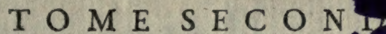

3 1761 07550744 2

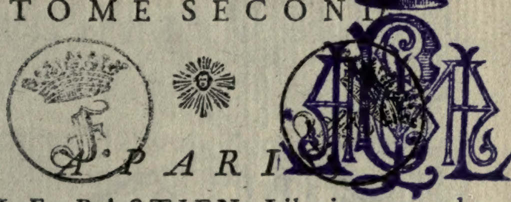
TRAITÉ ÉCONOMIQUE ET PHYSIQUE DU GROS ET MENU BÉTAIL:

CONTENANT

LA Description du Cheval, de l'Ane, du Mulet, du Bœuf, de la Chevre, de la Brebis & du Cochon ; la maniere d'élever ces Animaux, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit pour l'économie domestique & champêtre.



TOME SECOND.

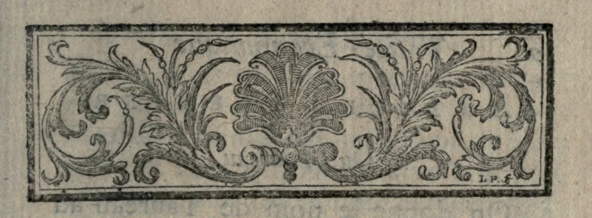


A PARIS,

Chez J. Fr. BASTIEN, Libraire, rue du Petit-Lion, Fauxb. St.-Germain.

M. DCC. LXXVIII.

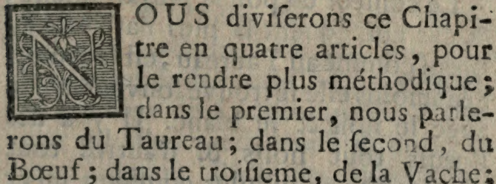
Avec Approbation, & Permission du Roi.



TRAITÉ ÉCONOMIQUE ET PHYSIQUE DU GROS ET MENU BÉTAIL.

CHAPITRE IV.

DU TAUREAU ET DE LA VACHE.



NOUS diviſerons ce Chapitre en quatre articles, pour le rendre plus méthodique; dans le premier, nous parlerons du Taureau; dans le ſecond, du Boeuf; dans le troiſieme, de la Vache; & dans le quatrieme, du Veau.

ARTICLE PREMIER.

Du Taureau.

On donne le nom de Taureau au mâle de la Vache. Pour qu'il ſoit bon pour la génération, il faut qu'il ſoit robuſte, éveillé, vigoureux. Nous nous étendrons plus au long dans la ſuite ſur la qualité de cet animal. Nous parlerons du temps de le donner à la Vache, dans l'article qui la concerne; nous nous contenterons ſeulement de rapporter ici la deſcription anatomique de cet animal; & comme il n'y a de différence de cet animal au Bœuf que par la caſtration, & à la Vache que par les parties de la génération, nous inférerons dans ce même article l'anatomie de ces trois animaux.

La couleur du poil la plus ordinaire, & par conſéquent la plus naturelle au Bœuf comme au Taureau, eſt le fauve; néanmoins elle ſe trouve ſouvent mêlée avec le noir & le blanc. Il y a des Bœufs tout noirs & d'autres tout blancs; on en voit plus communément de rouges ou de roux, de bais, de bruns, de gris, de mouchetés ou pommelés, qu'on nomme dans certaines Provinces de France, *garreaux*, c'eſt-

à-dire, *bigarrés*. On a cru pouvoir juger des bonnes & des mauvaiſes qualités de l'animal par la couleur de ſon poil ; & l'on attribue la diverſité des couleurs, aux différentes humeurs qui dominent dans ſon tempérament. En général, le poil du Bœuf eſt plus doux & plus ſouple que celui du Cheval. Le Bœuf meſuré en ligne droite, dit M. d'Aubenton, depuis le bout du mouffle ou de la partie inférieure de la tête juſqu'à l'anus, a environ ſept pieds & demi de longueur, quatre pieds un pouce & demi de hauteur, priſe à l'endroit des jambes de devant, & quatre pieds trois pouces à l'endroit des jambes de derriere ; la tête eſt longue d'un pied neuf pouces, depuis le bout des levres juſques derriere les cornes ; le fanon eſt la peau qui pend ſous la mâchoire inférieure & le long du goſier, & qui deſcend au-deſſous du poitrail entre les jambes de devant juſqu'aux genoux ; le contour de l'ouverture de la bouche eſt d'un pied, meſuré ſur les levres, depuis l'une des commiſſures juſqu'à l'autre.

Le Bœuf, comme tous les autres animaux ruminans, n'a point de dents

incisives à la mâchoire supérieure; mais à leur place, une espece de bourrelet formé de la peau intérieure de la bouche, qui est fort épaisse en cet endroit. Le devant de la mâchoire inférieure est garni de huit dents incisives, qui sont de différentes longueurs, & disposées de maniere que celles du milieu sont les plus longues & les plus larges, & que les autres vont toujours en diminuant. Il n'y a point de dents canines ni en haut, ni en bas. Entre les incisives & les molaires, il y a un grand espace vuide, qui n'est point garni de dents. On trouve à chaque mâchoire douze dents molaires, six de chaque côté, dont les racines ont pour l'ordinaire trois crocs. La base de ces dents, qui est à l'endroit par où elles se touchent en mâchant, est rendue inégale par plusieurs éminences pointues, entre lesquelles il y a de petits enfoncemens; de sorte que les dents d'en haut & celles d'en bas venant à se rencontrer, les pointes des unes glissent dans les cavités des autres, & permettent le mouvement de la mâchoire de droite à gauche. Ces deux dents étant coupées obliquement, leur surface en devient plus grande, & par conséquent plus propre à broyer,

La mâchoire inférieure eſt preſque de la moitié moins large que la ſupérieure, ce qui la rend plus légere & beaucoup plus propre au mouvement; elle ne laiſſe pas d'être auſſi propre à broyer que ſi elle étoit plus large, parce que pouvant ſe mouvoir, elle peut s'appliquer ſucceſſivement à tous les endroits de la mâchoire ſupérieure, dont les dents ſont plus larges, peut-être afin de ſuppléer en quelque façon par la largeur au mouvement qu'elle n'a pas. On connoît l'âge du Bœuf par les dents & par les cornes; les premieres dents de devant lui tombent à dix mois, & ſont remplacées par d'autres, qui ne ſont pas ſi blanches, & qui ſont plus larges; à ſeize mois, les dents de lait, voiſines de celles du milieu, tombent, & ſont auſſi remplacées par d'autres; à trois ans, toutes les dents inciſives ſont renouvellées, & pour lors elles ſont égales, longues & aſſez blanches; à meſure que l'animal avance en âge, elles s'uſent & deviennent inégales & noires: c'eſt la même choſe pour le Taureau & la Vache. Ainſi la caſtration ni le ſexe ne changent rien à la crue ni à la chûte des dents; cela ne change rien non plus à la chûte des

cornes, car elles tombent également à trois ans au Taureau & à la Vache, & elles ſont remplacées par d'autres cornes, qui comme les ſecondes dents ne tombent plus; celles du Boeuf & de la Vache deviennent ſeulement plus groſſes & plus longues que celles du Taureau. L'accroiſſement de ces ſecondes cornes ne ſe fait pas d'une maniere uniforme, & par un développement égal; la quatrieme année de l'âge du Bœuf, il lui pouſſe deux petites cornes pointues, nettes, unies & terminées vers la tête par une eſpece de bourrelet; l'année ſuivante, ce bourrelet s'éloigne de la tête, pouſſé par un cylindre de corne, qui ſe forme & ſe termine auſſi par un autre bourrelet, & ainſi de ſuite; car tant que l'animal vit, ſes cornes croiſſent; les bourrelets deviennent des noeuds annulaires, & qu'il eſt aiſé de diſtinguer dans la corne, & par leſquels l'âge ſe peut aiſément compter, en prenant pour trois ans la pointe de la corne juſqu'au premier nœud; & pour un an de plus, chacun des intervalles entre les autres noeuds. Les cornes ſont d'une couleur blonde plus ou moins claire; chaque corne eſt creuſe, & la

cavité ſe trouve remplie par un os de figure conique, qui eſt creux, dont la cavité s'étend loin dans l'os frontal, & communique par conſéquent avec les ſinus frontaux. La tête du Bœuf n'eſt pas ſi allongée que celle du Cheval, parce que ſes mâchoires ne ſont pas ſi longues. L'os occipital ſe trouve dans la face poſtérieure, & les pariétaux, qui ſont très-petits, ſemblent être cachés au-deſſous des cornes : c'eſt l'os frontal qui termine la face du Bœuf, par un bord tranſverſal qui s'étend d'une corne à l'autre, qui ſe prolonge de chaque côté & entre dans les cornes ; l'os frontal forme la moitié ſupérieure de la face, & c'eſt dans cet os que réſide la principale différence qui ſe trouve entre la tête du Bœuf & celle du Cheval. Les orbites des yeux ſont placées à côté de l'os frontal, & au-deſſous de ſes apophyſes ; l'articulation de la tête avec la premiere des vertebres, ſe trouve un peu au-deſſus de la moitié de la hauteur de ſa face ſupérieure. On diſtingue à l'os hyoïde neuf os ſéparés par des cartilages. Il y a ſept vertebres au col, dont la premiere eſt fort reſſemblante à celle du Cheval ; les cinq

dernieres ſont beaucoup moins longues que la premiere & la ſeconde. Il paroît, par la grandeur des apophyſes des vertebres du col, qu'il doit être beaucoup plus fort que celui du Cheval. La portion de la colonne vertébrale, qui eſt compoſée de vertebres dorſales, a deux pieds un pouce de longueur; il y a treize vertebres & treize côtes : on compte huit vraies côtes & ſeize fauſſes; les plus longues ſont la huitieme, la neuvieme & la dixieme; toutes les côtes ſont minces. Le ſternum eſt compoſé de ſept os; le cartilage xiphoïde eſt oſſifié, & terminé en avant par deux branches qui tiennent au dernier os du ſternum. Les vertebres lombaires ſont au nombre de ſix; elles reſſemblent à la derniere des dorſales pour le corps & pour les apophyſes épineuſes, qui ſont toutes fort larges. L'*os ſacrum* ne paroît que comme une continuation de la colonne vertébrale; il y a quatre trous de chaque côté, & ſemble compoſé de cinq fauſſes vertebres, qui ont chacune leur apophyſe épineuſe; mais les quatre premieres ſont preſqu'entiérement ſoudées les unes avec les autres; toutes les apophyſes

ſont inclinées en arriere; il n'y a que treize fauſſes vertebres dans la queue, qui diminuent peu-à-peu de groſſeur.

La croupe du Bœuf eſt bien différente de celle du Cheval; auſſi les parties poſtérieures du baſſin different-elles pour la figure & la poſition dans ces deux animaux: cependant les os des hanches ſont à-peu-près ſemblables dans l'un & dans l'autre; chacun de ces os forme dans le Bœuf une eſpece de triangle dont la baſe eſt en haut; elle eſt convexe en avant & échancrée dans le milieu; l'angle externe préſente une groſſe tubéroſité, qui eſt fort apparente dans les Vaches maigres.

Le corps de l'os de la hanche eſt affilé; il s'élargit en-deſſus & en-deſſous; la cavité cotyloïde a près de deux pouces de diametre. Les os iſchions ſont encore plus gros dans le Bœuf que dans le Cheval, parce que les côtes ſont moins concaves, & que l'apophyſe caracoïde eſt moins ſaillante. L'*humerus* a dix pouces & demi de longueur, & cinq pouces de circonférence à l'endroit le plus petit; ſa tête eſt environnée de trois apophyſes,

dont deux ſont placées en dedans, & la troiſieme en dehors; l'os du coude eſt ſoudé derriere l'os du rayon, & ne le touche qu'aux deux extrémités. L'os du rayon eſt plus large qu'épais; ſon extrémité inférieure eſt terminée de chaque côté par une apophyſe ſtyloïde; la forme a treize pouces de longueur, y compris le grand *trochanter*. Les rotules ſont terminées en pointe par le bas; elles ont deux pouces & demi de longueur; la face extérieure eſt fort inégale; le côté intérieur ne forme point d'angle comme l'extérieur. Le tibia eſt aſſez reſſemblant à celui du Cheval; il a treize pouces de longueur; le corps de l'os eſt triangulaire; il n'y a point de péroné. La carpe n'eſt compoſée que de ſix os, diſpoſés en deux rangs; il y en a quatre dans le premier, & ſeulement deux dans le ſecond; il y a pareillement ſix os dans le tarſe comme dans celui du Cheval, mais ils ne ſont pas diſpoſés de la même façon dans l'un & dans l'autre de ces animaux; les os des canons ſont ſillonnés ſur leur longueur dans la face de devant, par une gouttiere, qui eſt plus profonde ſur les canons des jambes de derriere, que ſur ceux des jam-

bes de devant. Les premieres phalanges de tous les pieds ont un pouce onze lignes de longueur ; il se trouve derriere l'articulation de chacun des os des premieres phalanges, avec l'os du canon, deux os sesamoïdes de figure fort irréguliere. Ainsi, il y a quatre os sesamoïdes dans chaque pied, deux à chaque doigt ; derriere chaque paire d'os sesamoïdes sont placés deux autres osselets, dont l'un est très-petit.

On trouve dans le cœur du Bœuf, au-dessous de la valvule sigmoïde qui est derriere l'oreille droite, un os oblong, qui suit la courbure de l'entrée du ventricule gauche, & un autre os plus petit, mais à-peu-près de même figure que le premier, & à l'entrée du même ventricule, au-dessous de la valvule sigmoïde, qui est derriere l'oreillette gauche.

Quant aux parties intérieures du Bœuf, on apperçoit à l'ouverture de l'abdomen, l'épiploon qui s'étend sur tous les intestins jusqu'à la vessie. On distingue quatre estomacs dans cet animal ; le premier, c'est-à-dire celui auquel l'œsophage aboutit, est le plus grand de tous ; on l'appelle la *panse*,

l'*herbier*, ou la *double :* on a donné au ſecond, qui n'eſt, à dire vrai, qu'une continuation du premier, le nom de *reſeau*, *bonnet*, ou *chaperon ;* le troiſieme, bien diſtingué des deux premiers, & qui n'y communique que par un orifice aſſez étroit, eſt nommé le *feuillet*, ou *myre-feuillet*, *millet*, *paſeaulier*, *mellier* ou *meulier ;* il eſt plus grand que le *bonnet*, & plus petit que la *caillette*, qui eſt le quatrieme eſtomac, auquel on a auſſi donné le nom de *franche-mulle.* Le duodenum s'étend en arriere juſques dans le flanc droit ; le jejunum & l'ileum font leurs circonvolutions derriere, & au côté droit de la panſe, ſous le cœcum, qui s'étend tranſverſalement de droite à gauche, dans les régions iliaques & hypogaſtriques ; le colon occupe le côté droit, & forme pluſieurs circonvolutions preſqu'ovales, qui ſont pelotonnées enſemble. Les inteſtins grêles ont cent quatorze pieds de longueur, depuis le pylore juſqu'au *cœcum ;* la longueur du *colon* & celle du *rectum* priſes enſemble ſont de trente-quatre pieds, auxquels il faut ajouter celle des inteſtins grêles, qui eſt de cent quatorze pieds, pour avoir la longueur du canal inteſtinal en en-

tier, qui sera de cent quarante-huit pieds, non compris le *cæcum*, qui a deux pieds & demi de longueur. Le foie, placé du côté droit, est divisé en trois lobes, deux grands & un petit; la couleur de ce viscere est noirâtre. La vésicule du fiel, qui s'étend souvent de cinq pouces au-delà des bords du foie, forme une poche qui a environ sept pouces de longueur. La rate est située sur la partie gauche de la panse; elle a un pied huit pouces de longueur; elle est d'une couleur grise au dehors, & d'un rouge noirâtre au dedans. Le pancreas aboutit par une de ses branches au *duodenum*. Les reins sont composés de plusieurs tubercules, & paroissent divisés en plusieurs parties. Le centre nerveux du diaphragme a un pied sept pouces de largeur dans le milieu, & sa plus grande longueur du haut en bas, & de devant en arriere, est d'un pied & demi; la partie charnue a cinq pouces de largeur entre la pointe du centre nerveux & le *sternum*. Le poumon droit est distingué en quatre lobes, dont trois sont rangés de file. Le quatrieme lobe est le plus petit de tous; il n'y a dans le poumon gauche que

deux lobes, dont l'antérieur eſt preſque ſéparé en deux parties par une échancrure profonde, comme celle du lobe intérieur du côté droit. Le cœur eſt ſitué dans le milieu de la poitrine, la baſe en haut & la pointe en bas; la langue a environ un pied trois pouces de longueur; il y a ſur la ſurface ſupérieure de la partie antérieure de la langue, des filets pointus fort durs, & dirigés en arriere. Ces filets font l'effet d'une rape, lorſqu'on y paſſe la main à rebours; l'épiglotte eſt recourbée & recoquillée en arriere; le cerveau a quatre pouces & demi de longueur.

Telle eſt la deſcription du Bœuf que donne M. d'Aubenton. Voyons actuellement quelles ſont les parties de la génération, tant intérieures qu'extérieures avant ſa caſtration. Il y a environ deux pieds de diſtance entre l'anus & le ſcrotum, qui s'étend au-deſſus du ventre, de la longueur d'un demi-pied. Le Taureau a quatre mamelons bien apparens, & ſitués au-devant du ſcrotum, deux de chaque côté de la verge, & à un pouce de diſtance l'un de l'autre. Cette poſition des mamelons du Taureau correſpond

à celle des mamelles de la Vache. La verge a deux pieds quatre pouces de longueur, depuis la bifurcation du canal caverneux jusqu'à l'insertion du prépuce; elle est applatie sur sa longueur comme le gland, & elle a la même largeur & la même épaisseur que la base du gland. Les testicules sont ovoïdes; ils ont quatre pouces & demi de longueur; leur substance intérieure est de couleur jaunâtre, & il y a au dedans une espece de noyau longitudinal de couleur blanche. L'épididyme descend de deux pouces sur le bord inférieur du testicule; son extrémité postérieure déborde de neuf lignes au-delà du bout du testicule, & forme un tubercule, qui a environ neuf lignes de diametre; il y a deux cordons qui tiennent par une de leurs extrémités aux premieres vertebres de la queue, & qui se joignent au-dessous de l'anus, après l'avoir entouré; ils sont plats; ils s'étendent le long de la verge jusqu'à l'endroit auquel ils adherent, & où la verge forme une double courbure en façon d'S romaine; ils s'épanouissent sur les côtés de la verge jusqu'au prépuce, qui a aussi deux muscles. Ces muscles s'étendent

ſous l'abdomen, & ſe prolongent par des parties tendineuſes juſqu'aux environs de l'anus; ils paroiſſent ſervir à tirer le prépuce en arriere. La veſſie eſt ovale; l'uretre eſt revêtu au dehors d'un muſcle fort épais, & la longueur de ce canal eſt de ſix pouces depuis la veſſie juſqu'à la bifurcation des corps caverneux. Les véſicules ſéminales ſont compoſées de pluſieurs cellules, comme dans l'homme; chacune des véſicules a quatre pouces de longueur; les proſtates ſont longues de quinze lignes; il ſe trouve auprès des muſcles accélérateurs, deux glandes qui s'ouvrent dans l'uretre, & qui contiennent une liqueur jaunâtre, de même que les proſtates; il n'y a que la caſtration ſeule qui met de la différence entre le Bœuf & le Taureau, & qui fait que celui-là eſt peſant, lâche & timide, tandis que celui-ci eſt plein de feu, vif, hardi & vigoureux.

A l'égard des parties naturelles de la Vache, ſi on les conſidere anatomiquement, on trouve qu'il y a environ deux pouces de diſtance entre l'anus & la vulve, dont la longueur n'eſt que de trois pouces; les quatre mamelons forment un quarré par leur

poſition ; ils ont tous les quatre deux pouces de hauteur, & environ trois pouces de circonférence à la baſe; l'extrémité en eſt arrondie, & percée d'un orifice, qui eſt la bouche d'un canal, dont le diametre n'a environ qu'une ligne; mais le canal s'élargit à meſure qu'il approche de la mamelle, dont la partie inférieure eſt creuſe, & ne forme qu'une cavité au-deſſus du mamelon juſqu'à la ſubſtance glanduleuſe qui eſt dans leur fond; elle forme une maſſe, qui a dix pouces de longueur; elle eſt diſtinguée en deux parties égales, une à droite, & l'autre à gauche, qui ſont réunies par un tiſſu cellulaire ; chacune de ces portions forme donc une mamelle qui a deux cavités ; il y a un mamelon pour chaque cavité, & par conſéquent deux mamelons dans chaque mamelle. Le gland du clitoris eſt peu ſaillant; le vagin a un pied de longueur, & il y a dans le vagin pluſieurs rides longitudinales; la veſſie eſt preſque ronde, beaucoup plus ample que celle du mâle, & l'uretre a quatre pouces de longueur. L'orifice de la matrice eſt rond, environné de tubercules aſſez gros; ſon corps eſt naturellement fort

petit ; les cornes qui ſont adoſſées l'une contre l'autre ont un pied huit pouces de longueur depuis le corps de la matrice juſqu'à leur extrémité. Le teſticule eſt de figure ovale, la trompe aboutit à un pavillon.

Pour qu'un Taureau ſoit propre à ſervir un troupeau de Vaches, il faut qu'il ſoit gros, bien fait, & en bonne chair ; il doit avoir l'œil noir, le regard fier, le front ouvert, la tête courte, les cornes groſſes, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le muffle grand, le nez court & droit, le col charnu & gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes groſſes & charnues, la queue longue & bien couverte de poils, l'allure ferme & ſûre, & le poil rouge; il faut en outre qu'il ſoit de moyen âge, entre trois ans & neuf; paſſé ce temps, il n'eſt plus bon qu'à engraiſſer: on fera très-bien de ne lui ſervir que quinze Vaches, quoique pour l'ordinaire on lui en laiſſe juſqu'à ſoixante. Les Vaches retiennent ſouvent dès la premiere, ſeconde ou troiſieme fois ; & dès qu'elles ſont une fois pleines, le Taureau refuſe de les couvrir, quoiqu'il y

ait encore apparence de chaleur; mais plus communément cette chaleur cesse presque aussi-tôt qu'elles ont conçu, & elles refusent aussi elles-mêmes les approches du Taureau. La Vache est à dix-huit mois en pleine puberté, & le Taureau à deux ans; mais on fera très-bien de ne les laisser accoupler qu'à l'âge de trois ans. La durée de leur vie est ordinairement de quatorze ou quinze ans.

Quoique les Anciens aient prétendu que la Vache, le Bœuf, & même le Veau, avoient la voix plus grave que le Taureau, il n'est pas moins vrai de dire que le Taureau a la voix beaucoup plus forte, puisqu'il se fait entendre de plus loin. Ce qui leur a sans doute fait faire cette observation, c'est que le mugissement du Taureau n'est pas un son simple, mais un son composé de deux ou trois octaves, dont la plus élevée frappe le plus l'oreille; & si l'on y prête attention, on entend en même temps un son grave, & plus grave que celui de la Vache, du Bœuf & du Veau, dont les mugissemens sont aussi beaucoup plus courts: d'ailleurs le Taureau ne mugit que d'amour; mais la Vache mugit plus souvent

d'horreur & de peur que d'amour, & le veau mugit de douleur, de beſoin de nourriture, & du deſir de ſa mere.

Le Taureau entre en fureur à la vue de la couleur rouge; il combat généreuſement pour le troupeau, & marche le premier à la tête. S'il y a deux troupeaux de Vaches dans un champ, les deux Taureaux s'en détachent, & s'avancent l'un vers l'autre en mugiſſant. Lorſqu'ils ſont en préſence, ils s'entreregardent de travers, ne reſpirent que la vengeance; ils grattent la terre avec leurs pieds, & ſont voler la pouſſiere pardeſſus leur dos; ils ſe joignent bientôt avec impétuoſité, ſe battent avec acharnement, & ne ceſſent le combat que lorſqu'on les ſépare, ou que le plus foible eſt contraint de le céder au plus fort; pour lors le vaincu ſe retire tout triſte & tout honteux, tandis que le vainqueur s'en retourne tête levée, triomphant & tout fier de ſa victoire. Cet animal va hardiment au-devant de l'ennemi; il ne craint ni le chien ni le loup, pas même l'ours, ni le lion; enfin dans les combats, tant publics que particuliers, qu'il a à ſoutenir, ſoit contre les hommes, ſoit contre les animaux auxquels il eſt

ſacrifié, il fait face aux aſſaillans avec tant de courage, qu'il ne ſuccombe qu'à la derniere extrémité, percé de mille coups, ou déchiré de belles dents.

La chair du Taureau n'eſt pas à beaucoup près ſi ſalutaire, ni ſi agréable que celle du Bœuf; auſſi n'en fait-on guere uſage en aliment; mais en Médecine, on ſe ſert de ſon ſang, de ſa graiſſe, de ſa moëlle, de ſon fiel, de ſes cornes, de ſes ongles & de ſon priape.

Le ſang du Taureau, pris intérieurement, a anciennement paſſé pour un poiſon; cependant les expériences qu'on a faites tout récemment démentent cette aſſertion; on l'ordonne même actuellement dans la dyſſenterie, dans les regles trop abondantes, dans le crachement de ſang, & dans toutes les hémorrhagies internes; on le mêle avec le vinaigre de vin, & on le donne à la doſe d'un gros dans les potions vulnéraires, aſtringentes. Pour ce qui concerne ſes propriétés à l'extérieur, elles ſont les mêmes que celles du ſang des autres animaux; il eſt donc diſſolvant & apéritif: on s'en ſert en liniment, dès qu'il s'agit d'a-

mollir & de diſcuter les tumeurs, d'effacer les taches de la peau, & de diſſiper les verrues; mais on l'emploie plus particuliérement, lorſque quelque membre eſt foible ou atrophié: on fait pour lors plonger la partie dans la gorge d'un Taureau ou d'un Bœuf nouvellement tué, ce qui la ranime, la rend plus ſouple & plus propre au mouvement. Quelques Auteurs conſeillent l'eau diſtillé du ſang, pour calmer les douleurs de la goutte; mais on ne fait plus d'uſage pour le préſent de ce remede.

La graiſſe, la moëlle, le fiel & les ongles du Taureau ont les mêmes propriétés que ces parties dans le Bœuf. Le priape du Taureau pris en poudre à la quantité d'un demi-gros, ou la décoction à la doſe d'un gros, ſont des remedes approuvés dans la cure de la dyſſenterie & de la pleuréſie.

ARTICLE II.

Du Bœuf.

Le Bœuf eſt, ſuivant M. de Buffon, le plus eſtimé d'entre les bêtes à cornes; il eſt aiſé à nourrir, & rend beau-

coup de ſervice. Tout le monde doit convenir que le Bœuf, le Mouton, & les autres animaux qui paiſſent l'herbe, non-ſeulement ſont les meilleurs, les plus utiles, les plus précieux pour l'homme, puiſqu'ils le nourriſſent, mais encore ceux qui conſomment & dépenſent le moins. Le Boeuf eſt ſur-tout à cet égard l'animal par excellence; car il rend à la terre tout autant qu'il en tire, & même il améliore le fond ſur lequel il vit; il engraiſſe ſon pâturage, au lieu que le Cheval & la plupart des autres animaux amaigriſſent en peu d'années les meilleures prairies. Les animaux qui ont des dents inciſives aux deux mâchoires, comme le Cheval & l'Ane, broutent plus aiſément l'herbe courte que ceux qui manquent de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure; & ſi le Mouton & la Chevre la coupent de très près, c'eſt parce qu'ils ſont petits, & que leurs levres ſont minces: mais le Bœuf, dont les levres ſont épaiſſes, ne peut brouter que l'herbe longue, & c'eſt par cette raiſon qu'il ne fait aucun tort au pâturage ſur lequel il vit. Comme il ne peut pinçer que l'extrémité des jeunes

herbes, il n'en ébranle point la racine, & n'en retarde que très-peu l'accroiſſement, au lieu que le Mouton & la Chevre les coupent de ſi près, qu'ils détruiſent la tige, & gâtent la racine: d'ailleurs le Cheval choiſit l'herbe la plus fine, & laiſſe grainer & ſe multiplier la grande herbe, dont les tiges ſont dures; au lieu que le Bœuf coupe ces groſſes tiges, & détruit peu-à-peu l'herbe la plus groſſiere; ce qui fait qu'au bout de quelques années, la prairie ſur laquelle le Cheval a vécu n'eſt plus qu'un mauvais pré, tandis que celle que le Bœuf a broutée devient un pâturage fin; mais ce ne ſont pas là les ſeuls avantages que le bétail procure à l'homme. Sans le Bœuf, les pauvres & les riches auroient beaucoup de peine à vivre; la terre demeureroit inculte, les champs & même les jardins ſeroient ſtériles (ainſi que nous l'obſerverons ci-après, en parlant de ſes uſages). C'eſt ſur lui que roulent tous les travaux de la campagne; il eſt le domeſtique le plus utile de la ferme, le ſoutien du ménage champêtre; il fait toute la force de l'agriculture; autrefois il faiſoit toute la richeſſe des hommes, & aujourd'hui il eſt encore

la

la baſe de l'opulence des Etats, qui ne peuvent ſe ſoutenir & fleurir que par la culture des terres, & par l'abondance du bétail, puiſque ce ſont les ſeuls biens réels ; tous les autres, & même l'or & l'argent n'étant que des biens arbitraires, des repréſentations des monnoies de crédit, qui n'ont de valeur qu'autant que le produit de la terre leur en donne. Le Bœuf ne convient pas autant que le Cheval, l'Ane, le Mulet & le Chameau, pour porter les fardeaux ; la forme de ſon dos & de ſes reins le démontre ; mais la groſſeur de ſon cou, & la largeur de ſes épaules indiquent aſſez qu'il eſt propre à tirer & à porter le joug ; c'eſt auſſi de cette maniere qu'il tire le plus avantageuſement, & il eſt ſingulier que cet uſage ne ſoit pas général, & que dans des Provinces entieres on l'oblige à tirer par les cornes. La ſeule raiſon qu'on en puiſſe donner, c'eſt que quand il eſt attelé par les cornes, on le conduit plus aiſément. Il a la tête très-forte, & il ne laiſſe pas de tirer aſſez bien de cette façon ; mais avec beaucoup moins d'avantage, que quand il tire par les épaules. Il ſemble avoir été fait exprès pour la charrue ; la maſſe de ſon corps,

la lenteur de ſes mouvemens, le peu de hauteur de ſes jambes, tout, juſqu'à ſa tranquillité & ſa patience dans le travail, ſemble concourir à le rendre propre à la culture des champs, & plus capable qu'aucun autre de vaincre la réſiſtance conſtante & toujours nouvelle que la terre oppoſe à ſes efforts. Le Cheval, quoique peut-être auſſi fort que le Bœuf, eſt moins propre à cet ouvrage; il eſt trop élevé ſur ſes jambes, ſes mouvemens ſont trop grands, trop bruſques, & d'ailleurs il s'impatiente & ſe rebute trop aiſément; on lui ôte même toute la légéreté, toute la ſoupleſſe de ſes mouvemens, toute la grace de ſon attitude & de ſa démarche, lorſqu'on le réduit à ce travail peſant, pour lequel il faut plus de conſtance que d'ardeur, plus de maſſe que de viteſſe, & plus de poids que de reſſort. Les animaux les plus peſans & les plus pareſſeux ne ſont pas ceux qui dorment le plus profondément, ni le plus long-temps; le Bœuf dort, mais d'un ſommeil court & léger; il ſe réveille au moindre bruit; il ſe couche ordinairement ſur le côté gauche, & le rein ou rognon de ce côté gauche eſt toujours plus

gros & plus chargé de graisse que le rognon du côté droit. Cet animal est assez sujet à avoir une bouteille d'eau dans un des rognons ; quelquefois on a trouvé un rein gros comme la tête d'un enfant, tandis que l'autre n'étoit pas plus gros qu'un rognon de Mouton; il y a même des Boeufs qui n'ont qu'un rognon, tandis que de l'autre côté on ne trouve qu'un peloton de graisse.

Le Cheval mange nuit & jour lentement, mais presque continuellement; le Boeuf au contraire mange vîte, & prend en assez peu de temps, dans une heure, toute la nourriture qu'il lui faut; après quoi il cesse de manger, & se couche pour ruminer. Cette différence vient de la différente conformation dans l'estomac de ces animaux. Le Boeuf, dont les deux premiers estomacs ne forment qu'un même sac d'une très-grande capacité, peut sans inconvénient prendre à la fois beaucoup d'herbe, & le remplir en peu de temps, pour ruminer ensuite, & digérer à loisir.

Le Cheval, qui n'a qu'un petit estomac, ne peut y recevoir qu'une très-petite quantité d'herbe, & le remplir successivement, à mesure qu'elle s'af-

faisse, & qu'elle passe dans les intestins, où se fait principalement la décomposition de la nourriture; car M. de Buffon ayant observé, à ce qu'il dit, dans le Boeuf & dans le Cheval le produit successif de la digestion, & sur-tout la décomposition du foin, il a remarqué dans le Bœuf, qu'au sortir de la panse, qui forme le second estomac, il est réduit dans une espece de pâte verte, semblable à des épinards hachés & bouillis; que c'est sous cette forme qu'il est retenu dans les plis ou livrets du troisieme estomac; que la décomposition en est entiere dans le quatrieme estomac, & que ce n'est pour ainsi dire que le marc qui passe dans les intestins; au lieu que dans le Cheval, le foin ne se décompose gueres, ni dans l'estomac, ni dans les premiers boyaux, où il devient seulement plus souple & plus flexible, comme ayant été macéré & pénétré de la liqueur entiere, dont il est environné; qu'il arrive au cœcum & au colon sans grande altération; que c'est principalement dans ces deux intestins, dont l'énorme capacité répond à celle des animaux ruminans, que se fait dans le Cheval la décomposition de la

nourriture, & que cette décompoſition n'eſt jamais auſſi entiere que celle qui ſe fait dans le quatrieme eſtomac du Boeuf.

Par ces mêmes conſidérations, & par la ſeule inſpection des parties, il eſt facile, ſelon M. de Buffon, de concevoir comment ſe fait la rumination, & pourquoi le Cheval ne vomit, ni ne rumine; au lieu que dans le Bœuf & les autres animaux qui ont pluſieurs eſtomacs, ils ſemblent ne digérer l'herbe qu'à meſure qu'ils ruminent. La rumination n'eſt qu'un vomiſſement ſans effort, occaſionné par la réaction du premier eſtomac; c'eſt que le conduit de l'œſophage arrivant très-obliquement dans l'eſtomac du Cheval, dont les membranes forment une épaiſſeur conſidérable, fait dans cette épaiſſeur une eſpece de gouttiere ſi oblique, qu'il ne peut pas ſe ſerrer davantage, au lieu de s'ouvrir par les convulſions de l'eſtomac.

On prétend que les Bœufs qui mangent lentement, réſiſtent plus long-temps au travail que ceux qui mangent vîte; que les Bœufs des pays élevés & ſecs ſont plus vifs, plus vigoureux & plus ſains que ceux des pays bas &

humides ; que tous deviennent plus forts, lorſqu'on les nourrit de foin ſec, que quand on ne leur donne que de l'herbe molle ; qu'ils s'accoutument plus difficilement que les Chevaux au changement de climat, & que par cette raiſon, on ne doit jamais acheter que dans le voiſinage les Bœufs pour le travail.

Le Bœuf n'eſt pas ſi peſant, ni ſi mal-adroit qu'il paroît au premier aſpect ; il ſait ſe tirer d'un mauvais pas auſſi bien, & même mieux que le Cheval. Un de ces hommes qu'on appelle vulgairement Toucheurs de Bœufs, trouvant un pré dans ſon chemin, au rapport de MM. Salerne & Arnaud de Nobleville, y fait entrer ſes Bœufs pour pâturer ; mais excédé de fatigue, il ſe couche en travers ſur la breche faite à la haie, & s'endort ; quelques momens après, un de ces Bœufs s'approche tout doucement, & ſentant cet homme endormi, paſſe adroitement pardeſſus lui ſans le toucher ; un ſecond en fait autant, enſuite un troiſieme, un quatrieme, & ainſi tout le troupeau défile. Enfin l'homme ſe réveille, regarde tout autour de lui, & eſt bien étonné de voir que ſes Bœufs

ne ſont plus dans le pré où il les croyoit en ſûreté. Ce n'eſt pas pour cette ſeule fois que ce fait eſt arrivé, principalement quand il n'y a point de chien pour veiller à la place du Maître.

Les Boeufs du Bas-Poitou ont pour l'ordinaire une graiſſe jaune : on les engraiſſe fort jeunes, & même ſans les avoir fait travailler ; ils ſont aſſez doux, mais extrêmement peureux ; & comme ils s'effarouchent aiſément, on les fait plus marcher de nuit que de jour ; quelquefois ils s'épouvantent ſi fort, dans une Foire ou dans un Marché, qu'on court riſque d'être bleſſé ou tué par ces animaux, qui n'écoutent plus rien, & ne ceſſent de courir à perte d'haleine, que quand ils ſe trouvent épuiſés de laſſitude.

Preſque tous les Bœufs qu'on tue ſe laiſſent aſſommer ſans rien dire ; un ſeul coup ou deux ſuffiſent au plus pour les abattre ; cependant quelques-uns pouſſent d'horribles mugiſſemens ſous les coups ; on eſt quelquefois pour lors obligé de leur en donner plus de cent avant de pouvoir les faire tomber.

On lit dans les Mémoires de l'Académie, que M. Duverney a fait voir à cette ſavante Compagnie le cerveau

d'un Bœuf pétrifié presqu'en toutes ses parties, & pétrifié jusqu'à égaler même la dureté d'un caillou; il restoit seulement en quelques endroits un peu de substance molle & spongieuse; la moëlle de l'épine s'étoit conservée dans son état naturel, de même que les nerfs qui étoient à la base du crâne; le corcelet étoit aussi pétrifié que le cerveau; la pie-mere étoit aussi comprise dans le changement général, & toute la masse ensemble en étoit si défigurée, que l'on avoit peine d'abord à reconnoître les parties, & à nommer chacune par son nom; le Bœuf étoit fort gras, & si vigoureux, que lorsque le Boucher avoit voulu le tuer, il s'étoit échappé jusqu'à quatre fois, circonstance très-remarquable.

Un Bœuf qui a une côte ou une jambe cassée se la remet facilement, quand bien même on n'y appliqueroit point d'eclisse. Dans cent Bœufs, on en trouve souvent dix qui ont eu quelques côtes cassées; cette côte s'est reprise, & le calus en est aussi dur que du fer.

Pour bien choisir un Bœuf propre au travail, il faut qu'il ait la tête courte & ramassée; l'oreille grande, velue &

unie; la corne forte, luiſante, & de moyenne grandeur; le front large; les yeux gros & noirs; les naſeaux ouverts; la dent blanche & égale; les levres noires, le cou charnu; les épaules groſſes, larges & chargées de chair; le fanon pendant juſques ſur les genoux; les côtés étendus; les reins larges & forts; le ventre ſpacieux & tombant en bas; les flancs proportionnés à la groſſeur du ventre; les hanches longues; la croupe épaiſſe & ronde; les jambes & les cuiſſes groſſes, charnues & nerveuſes; la queue pendante juſqu'à terre, & garnie de poils déliés & touffus; le pied ferme, l'ongle court & large; il faut en outre qu'il ſoit jeune, docile, prompt à l'aiguillon; qu'il obéiſſe à la voix; qu'il ſoit facile à manier; il doit avoir en outre le poil luiſant, doux, épais, roux: on n'eſtime gueres les Bœufs blancs ou mouchetés.

Quand le Bœuf a une fois atteint l'âge de dix ans, il n'eſt plus propre qu'à engraiſſer. Cet animal ne paſſe jamais gueres plus que quatorze ou quinze ans en vie. Ce n'eſt pas peu de choſe que d'habituer cet animal à porter le joug, il faut s'y prendre de

bonne heure. Dès l'âge de deux ans & demi ou trois ans au plus tard, on commence à l'apprivoiser, pour mieux le subjuguer; car pour peu qu'on differe, il devient indocile, & pour l'ordinaire intraitable; ce n'est que par la patience, la douceur & les caresses qu'on en peut venir à bout; si on en venoit à la force & aux mauvais traitemens, ce seroit le vrai moyen de le rebuter: on lui frotte d'abord le corps en le flattant; on lui donne de temps en temps de l'orge bouilli, des feves concassées, & d'autres nourritures semblables qu'on sait qu'il aime le mieux, sur-tout avec du sel: on lui lie aussi souvent les cornes; on lui met ensuite quelque temps après le joug; après on l'attele à la charrue avec un autre Bœuf de même taille, & qui sera déja dressé: on les attache ensemble à la mangeoire; on les mene au pâturage, pour qu'ils se connoissent, & s'habituent à n'avoir que des mouvemens communs. Il faut bien se donner de garde de se servir d'abord de l'aiguillon; on le rendroit par-là dès le commencement intraitable: il faut aussi le ménager pour le travail, de peur qu'il ne se fatigue trop: on lui

donnera abondamment à manger pendant qu'on l'exercera.

Il arrive ſouvent qu'un jeune Bœuf eſt très-difficile à retenir; qu'il eſt impétueux, prompt à donner du pied, ou ſujet à heurter de ſes cornes. Pour lui ôter tous ces défauts, on l'attachera bien ferme dans ſon étable, & on l'y laiſſera jeûner pendant quelque temps. Quand il a le défaut d'être rétif, on prend un bâton tiré tout chaud du feu, & après l'avoir brûlé par un bout, on en bat les feſſes du Bœuf, & on l'oblige de cette façon à marcher.

Lorſqu'un Bœuf eſt peureux, la moindre choſe l'effraie; le meilleur remede qu'on y puiſſe apporter, c'eſt de veiller toujours ſur ces animaux, afin de les retenir, quand la peur les prend; ils en guériſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent leur vivacité.

Un autre défaut encore dans le Bœuf, c'eſt d'être furieux; le trop de repos le rend ſouvent tel. Si-tôt qu'on s'apperçoit de ce défaut, il faut lier les quatre jambes de l'animal pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger; ſa fureur paſſe ſouvent dans la huitaine.

Pour remédier à ce vice, on prend

encore un grand joug; on attache cet animal à une charrette bien chargée, au milieu de deux autres Bœufs qui soient un peu lents: on lui donne souvent de l'aiguillon; par ce moyen, on le rendra en peu docile, & on abattra sa fureur.

Les Bœufs à poils mouchetés & à poils tout blancs, sont fort sujets à se coucher en travaillant; il n'y a que l'aiguillon dont on puisse se servir pour leur ôter ce défaut.

On connoît l'âge du Bœuf par les dents & par les cornes; les premieres dents de devant tombent à dix mois, & sont remplacées par d'autres, qui sont moins blanches & plus larges; à seize ou dix-huit mois, les dents voisines de celles du milieu tombent pour faire place à d'autres. Toutes les dents incisives du Bœuf sont renouvellées en trois ans; elles sont pour lors égales, longues & assez blanches; à mesure que l'animal vieillit, elles s'usent, & deviennent inégales & noires. Les cornes des Bœufs se renouvellent aussi à trois ans, pour ne plus tomber; elles sont ordinairement plus grosses & plus longues que celles du Taureau. L'accroissement des secondes cornes du

Boeuf ne se fait pas d'une maniere uniforme, & par un développement égal ; au commencement de la quatrieme année d'un Boeuf, il sort deux petites cornes pointues, nettes, unies, & terminées vers la tête par une espece de bourrelet ; l'année suivante, ce bourrelet s'éloigne de la tête, & forme un cylindre, qui se termine encore par un autre bourrelet. On compte les années par le nombre des bourrelets, qui sont des noeuds annulaires ; en commençant d'abord à compter trois ans pour la pointe de la corne ; ensuite un an par chaque anneau.

On fait travailler les Bœufs pendant l'été, le matin, depuis la pointe du jour jusqu'à neuf heures, & le soir, depuis deux heures jusqu'après le soleil couché ; au printemps, en hiver & en automne, on les fait travailler sans discontinuer, depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq heures du soir.

Le Bœuf est infiniment préférable au Cheval pour le labour ; il va toujours d'un pas égal ; il ne lui faut ni avoine, comme aux Chevaux, ni presque point de foin. Un Cultivateur n'a besoin avec le Bœuf, ni de Maréchaux, ni de harnois ; on ne le ferre

jamais, & un bois en forme de joug eſt tout le harnois qu'il lui faut: on le nourrit ordinairement de paille, quelquefois cependant de foin, lorſqu'il travaille. A défaut de foin pendant l'été, on lui donnera de l'herbe fraîchement coupée. Les feuilles de frêne, d'orme & de chêne, plaiſent beaucoup aux Bœufs; mais l'excès de ces feuilles leur occaſionne quelquefois un piſſement de ſang. La luzerne, le trefle, le ſainfoin, la veſce, les lupins, l'orge bouilli, ſont pour le Bœuf la meilleure des nourritures; il faut cependant ſe donner de garde de leur donner trop de luzerne.

Quand on ſe trouve dans un pays abondant en pâturage, on y fait paſſer les nuits aux Bœufs, ſous la garde d'un Valet: c'eſt une grande épargne. Les premieres herbes ne leur valent rien, & ce n'eſt que vers la mi-Mai qu'il faut les mener paître; au mois d'Octobre, on les met au fourrage; mais il faut avoir ſur-tout l'attention de ne point les faire paſſer tout-à-coup, mais peu-à-peu, du ſec au verd, & du verd au ſec.

Quand les Bœufs ſont de retour de leurs travaux, on les frotte avec des

bouchons de paille, ſur-tout s'ils ſont en ſueur : on ne les attache à l'étable, que quand cette ſueur eſt paſſée : on leur lave les pieds, pour en ôter, ſoit les pierres, ſoit les épines, ce qui les feroit boiter.

Pour empêcher les Bœufs d'être tourmentés par les mouches, on les frotte avec des baies de laurier coupées très-mince, & cuites dans de l'huile, ou bien avec de la ſalive des Bœufs même.

Les Bœufs ne ſont vraiment propres pour le travail que juſqu'à dix ans ; ainſi, paſſé ce temps, il faut les engraiſſer, & ne pas différer davantage, ſi l'on veut qu'ils prennent bien ce qu'on dit communément la graiſſe. Quoiqu'on puiſſe les engraiſſer dans toute ſaiſon, cependant on préfere l'été, comme la ſaiſon la plus favorable ; on les mene pâturer de grand matin ; on les ramene à l'étable, quand la chaleur commence à ſe faire ſentir ; on les y laiſſe ruminer & dormir fraîchement & au large, juſqu'à ce que la grande chaleur étant paſſée, on puiſſe les remettre dans les pâturages pour le reſte du jour : on leur donne de

la bonne litiere, & de l'herbe fraîchement coupée pour la nuit.

Si on les engraiſſe en hiver, on les tient chaudement dans l'étable, depuis la Saint Martin juſqu'au mois de Mai, ſans les laiſſer ſortir : on leur donne de bon foin, & même ſans ménagement : on peut mêler le foin avec un tiers de paille d'orge, & par ce moyen on épargne : on leur donne en même temps ſur le ſoir des pelottes faites avec de la farine de ſeigle, d'orge ou d'avoine, pétries avec de l'eau tiede & du ſel : on leur hache auſſi quelquefois de groſſes raves, qu'on leur donne pour nourriture ; on les fait même ſouvent cuire, de même que les carottes, les gros navets, les feuilles & grains de maïs : on peut leur donner encore du marc de vin dans de l'eau chaude, & y mêler beaucoup de ſon. Dans le Pays Meſſin, on leur donne des tourtes de chenevis, & même de ſuif.

On engraiſſe les Bœufs d'Auvergne & du Limouſin avec du foin de haut pré, du marc d'huile de noix, qu'on mêle avec de gros navets & de la farine de ſeigle. Dans le Journal économique ſe trouve un Mémoire ſur

l'engrais des Bœufs. L'Auteur de ce Mémoire conseille de semer quelques portions de terre ou herbes balsamiques & odoriférantes, que l'on met en poudre bien fine, pour en répandre sur leur fourrage en forme d'assaisonnement, & suppléer par-là au sel.

On donne soir & matin, pendant les huit premiers jours, aux Bœufs qu'on engraisse, un seau d'eau échauffée au soleil, ou tiédie sur le feu, dans laquelle on aura jetté auparavant trois picotins de farine d'orge, sans avoir été blutée ; on laisse reposer l'eau, jusqu'à ce que le plus gros de la farine soit tombé au fond ; on lui donne ensuite à boire cette eau blanche, & on garde le fond pour mêler avec leurs alimens.

Si les Bœufs qu'on veut engraisser n'ont point d'appétit, il faut leur laver la langue avec du fort vinaigre & du sel, & leur jetter une poignée de sel dans la gorge. Rien n'est même meilleur pour les entretenir en appétit, que de mêler toujours du sel parmi leur nourriture. Un peu d'exercice pendant le temps qu'on emploie à l'engrais des Bœufs, contribue aussi à rendre leur chair meilleure.

On a obſervé que les Bœufs qu'on tue en Auvergne & en Limouſin ſont inférieurs pour le goût & la qualité à ceux qu'on amene de ces Provinces à Paris à petites journées ; le voyage perfectionne leurs engrais.

Les Bœufs ſont ſujets à ſe lêcher, lorſqu'ils ſont en repos, ce qui les empêche, à ce qu'on dit, d'engraiſſer. Pour obvier à cet inconvénient, il faut les bouchonner de temps en temps avec une forte décoction d'abſynthe. Quand on fait le choix d'un Bœuf, outre les attentions que nous avons dit devoir y apporter, on doit avoir ſur-tout égard à la maniere dont il mange; & au lieu de ſa naiſſance, on a toujours obſervé que les Bœufs qui mangent lentement, qui ſont d'une taille & d'un embonpoint médiocre, fourniſſent mieux leur carriere à toute ſorte de travaux, que ceux qui mangent très-vîte. Ceux qui ont été élevés ſur les montagnes, ou tirés du voiſinage, ſont moins pareſſeux, plus forts, plus ſains, & en général de meilleur ſervice que ceux que l'on tire des pays étrangers. Les Bœufs ne ſe font pas aiſément à l'air d'un nouveau climat; il faut les ménager beaucoup la

premiere année, ſur-tout dans les grandes chaleurs, & les nourrir de foin ſec pour les rendre plus forts, & moins ſujets aux maladies.

Linnæus, dans ſes *Amœnitates Academicæ*, a fait l'énumération des plantes qui conviennent aux bêtes à corne, & de celles qui leur ſont contraires. Celles qu'elles mangent très-bien ſont: 1. *Liguſtrum vulgare.* 2. *Veronica Ternifolia.* 3. *Veronica ſpicata.* 4. *Veronica mas.* 5. *Veronica ſcutellata.* 6. *Veronica beccabunga oblonga.* 7. *Veronica beccabunga rotunda.* 8. *Veronica pſeudo-chamædris.* 9. *Veronica alpina.* 10. *Veronica oblongis cauliculis.* 11. *Veronica cymbalarifolia.* 12. *Veronica rutæfolia.* 13. *Anthoxanthum vulgare.* 14. *Scirpus ſylvaticus.* 15. *Phalaris arundinacea.* 16. *Phleum vulgare.* 17. *Alopecurus infractus.* 18. *Milium ſuaveolens.* 19. *Melica nutans.* 20. *Agroſtis ſtolonifera.* 21. *Agroſtis tenuiſſima.* 22. *Agroſtis ſupina.* 23. *Aira Dalekarlica.* 24. *Aira flexuoſa.* 25. *Aira miliacea.* 26. *Aira radice jubata.* 27. *Poa gigantea.* 28. *Poa compreſſa repens.* 29. *Poa annua.* 30. *Poa vulgaris magna.* 31. *Poa anguſtifolia.* 32. *Poa media.* 33. *Poa alpina variegata.* 34. *Briza vulgaris.* 35. *Bromus vulgaris.* 30. *Bromus Upſalienſis.*

37. *Bromus tectorum.* 38. *Bromus perennis maxima.* 39. *Festuca marginea agrorum.* 40. *Festuca vivipara.* 41. *Festuca ovina.* 42. *Avena pratensis.* 43. *Avena nodosa & arundo lacustris.* 44. *Lolium perenne.* 45. *Triticum rad. officinarum.* 46. *Elymus maritimus.* 47. *Scabiosa succisa.* 48. *Asperula odorata.* 49. *Asperula rubeola.* 50. *Gallium Stækense.* 51. *Gallium cruciata.* 52. *Aparine vulgaris.* 53. *Aparine Parisiensis.* 54. *Sanguisorba Gothlandica.* 55. *Evonymus vulgaris.* 56. *Alchimilla alpina.* 57. *Cuscuta paralytica.* 58. *Potamegoton nutans.* 59. *Anchusa buglossum.* 60. *Symphitum majus.* 61. *Lycopsis arvensis.* 62. *Echium Scanense.* 63. *Hottonia palustris.* 64. *Samolus maritima.* 65. *Lysimachia vulgaris.* 66. *Lysimachia nummularia.* 67. *Anagallis rubra.* 68. *Convolvulus arvensis.* 69. *Polemonium glabrum.* 70. *Campanula vulgaris.* 71. *Campanula trachelium.* 72. *Lonicera caprifolium.* 73. *Ribes rubra.* 74. *Ribes Alpina.* 75. *Glaux palustris.* 76. *Herniaria glabra.* 77. *Chenopodium purpurascens.* 78. *Chenopodium Londinense.* 79. *Chenopodium segetum.* 80. *Chenopodium stramonifolium.* 81. *Chenopodium repandifolium.* 82. *Chenopodium vulvaria.* 83. *Chenopodium polispermum.* 84. *Ulmus campestris.* 85. *Daucus sylvestris.*

86. *Selinum paluſtre.* 87. *Laſerpitium majus.* 88. *Heracleum vulgare.* 89. *Angelica alpina.* 90. *Angelica ſylvatica.* 91. *Œthuſa artedii.* 92. *Scandix hiſpida.* 93. *Scandix ſativa.* 94. *Pimpinella officinarum.* 95. *Œgopodium repens.* 96. *Opulus paluſtris.* 97. *Allium urſinum.* 98. *Cepa ſectilis.* 99. *Cepa pratenſis.* 100. *Anthericum oſſifragum.* 101. *Aſparagus ſcanenſis.* 102. *Convallaria polygonatum altiſſimum.* 103. *Convallaria cordifolia.* 104. *Juncus valantii.* 105. *Berberis ſpinoſa.* 106. *Rumex acetoſa pratenſis.* 107. *Triglochin tricapſularis.* 108. *Triglochin ſexlocularis.* 109. *Acerplatanoïdes.* 110. *Epilobium irregulare.* 111. *Erica vulgaris.* 112. *Vaccinium maximum.* 113. *Biſtorta minor.* 114. *Polygonum vulgare.* 115. *Helxine ſcandens.* 116. *Dianthus vulgaris.* 117. *Dianthus Scanenſis.* 118. *Dianthus Gothlandicus.* 119. *Cucubalus Behen.* 120. *Cucubalus dioïcus.* 121. *Alſine vulgaris.* 122. *Alſine graminea.* 123. *Ceraſtium Lapponicum.* 124. *Sedum telephium.* 125. *Lythrum paluſtre.* 126. *Cratægus oxyacantha.* 127. *Sorbus aucuparia.* 128. *Pyrus pyraſter.* 129. *Pyrus malus.* 130. *Meſpilus cotonaſter.* 131. *Filipendula molon.* 132. *Roſa major.* 133. *Roſa minor.* 134. *Rubus cæſius.* 135. *Rubus ſaxatilis.* 136. *Ru-*

bus Nortlandicus. 137. *Rubus chamæmorus.* 138. *Potentilla anserina.* 139. *Potentilla fruticosa.* 140. *Potentilla reptans.* 141. *Potentilla ascendens.* 142. *Potentilla fragifera.* 143. *Potentilla Norvegica.* 144. *Tormentilla officinarum.* 145. *Geum suaveolens.* 146. *Papaver glabrum.* 147. *Tilia communis.* 148. *Thalictrum Canadense.* 149. *Thalictrum strictum.* 150. *Ranunculus vernus.* 151. *Galeopsis ladanum.* 152. *Brunella vulgaris.* 153. *Scutellaria vulgaris.* 154. *Antirrhinum Upsaliense.* 155. *Pedicularis sceptrum Carolinum.* 156. *Melampyrum tetragonum.* 157. *Melampyrum arvense.* 158. *Melampyrum cæruleum.* 159. *Melampyrum vulgare.* 160. *Melampyrum ringens.* 161. *Euphrasia vulgaris.* 162. *Euphrasia odontides.* 163. *Thlaspi arvense.* 164. *Thlaspi Bursa pastoris.* 165. *Lepidium perenne.* 166. *Lepidium Osyris.* 167. *Cochlearia vulgaris.* 168. *Cochlearia Danica.* 169. *Myagrum sativum.* 170. *Isatis maritima.* 171. *Turritis glabra.* 172. *Brassica perfoliata serratum.* 173. *Brassica napus.* 174. *Sinapi arvensis.* 175. *Sisymbrium serratum.* 176. *Sisymbrium pinnatifidum.* 177. *Sisymbrium sophia.* 178. *Erysimum Leucoii folio.* 179. *Erysimum barbarea.* 180. *Erysimum alliaria.* 181. *Crambe maritima.* 182. *Gera-*

nium ſanguineum. 183. *Geranium batrachoïdes.* 184. *Geranium gratia Dei.* 185. *Geranium Cicutarium.* 186. *Malva Scanica.* 187. *Malva Alcea.* 188. *Malva ſuaveolens.* 189 *Fumaria officinarum.* 190. *Fumaria bulboſa.* 191. *Poligala vulgaris.* 192. *Geniſta tinctoria.* 193. *Geniſta procumbens.* 194. *Aſtragalus dulcis.* 195. *Anthillis pratenſis.* 196. *Orobus vernus.* 197. *Orobus tuberoſus.* 198. *Orobus niger.* 199. *Lathyrus collium.* 200. *Lathyrus W-gothicus.* 201. *Lathyrus pratenſis.* 202. *Lathyrus Clymenum.* 203. *Vicia ſativa.* 204. *Vicia ſepium.* 205. *Vicia fœtida.* 206. *Vicia Scanica maxima.* 207. *Vicia cracca.* 208. *Ervum arvenſe.* 209. *Cicer arvenſis.* 210. *Piſum W-gothicum.* 211. *Piſum maritimum.* 212. *Lotus vulgaris.* 213. *Trifolium montanum.* 214. *Trifolium album.* 215. *Trifolium veſicarium.* 216. *Trifolium purpureum.* 217. *Trifolium lupulinum.* 218. *Trifolium Anglicum.* 219. *Trifolium melilotus.* 220. *Medicago noſtras.* 221. *Medicago biennis.* 222. *Annonis inermis.* 223. *Annonis ſpinoſa.* 224. *Hypericum quadrangulare.* 225. *Hypericum anceps.* 226. *Hypochœris pratenſis.* 227. *Hieracium talii Upſal.* 228. *Hieracium fruticoſum.* 229. *Crepis tectorum.* 230. *Sonchus repens.* 231. *Sonchus Lapponicus.* 232.

Prænanthes umbrosa. 233. *Scorzonnera Pannonica*. 234. *Tragopogon luteum*. 235. *Lapsana vulgaris*. 236. *Arctium lapsa*. 237. *Carduus helenii folio*. 238. *Carduus crispus*. 239. *Bidens tripartita*. 240. *Tanacetum vulgare*. 241. *Artemisia vulgaris*. 242. *Artemisia Carolina*. 243. *Artemisia absynthium*. 244. *Tussilago petasites*. 245. *Solidago virga aurea*. 246. *Senecio vulgaris*. 247. *Inula salicis folio*. 248. *Aster tripolium*. 249. *Matricaria chamæmelum vulgare*. 250. *Anthemis arvensis*. 251. *Achillea ptarmica*. 252. *Centaurea jacea*. 253. *Centaurea cyanus*. 254. *Calendula arvensis*. 255. *Viola canina*. 256. *Viola palustris*. 257. *Viola trachelii folio*. 258. *Viola apetala*. 259. *Viola-tricolor*. 260. *Orchis calicibus oblongis*. 261. *Orchis sambucina*. 262. *Ophris major*. 263. *Carex filiformis*. 264. *Carex capillacea*. 265. *Carex panicea*. 266. *Carex cyperoïdes*. 267. *Carex cespitosa*. 268. *Carex inflata*. 269. *Carex cærulea*. 270. *Sparganium nutans*. 271. *Typha palustris*. 272. *Alnus glutinosa*. 273. *Betula vulgaris*. 274. *Betula nana*. 275. *Quercus longo pedunculo*. 276. *Salix latifolia rotunda*. 277. *Salix glabra arborea*. 278. *Salix viminalis*. 279. *Humulus salictorius*. 280. *Populus nigra*. 281. *Atriplex laciniata*. 282. *Atriplex deltoïdes*. 283.

283. *Atriplex vulgaris.* 284. *Atriplex halimus.* 285. *Fraxinus apetala.* 286. *Polypodium filix saxatilis.*

Après avoir rapporté les plantes qui conviennent aux bêtes à corne, il est aussi nécessaire d'indiquer celles qui leur déplaisent : en voici l'énumération, suivant le Docteur Linnæus.

1. *Salicornia maritima.* 2. *Hippuris aquatica.* 3. *Pinguicula vulgaris.* 4. *Pinguicula alba.* 5. *Pinguicula minima.* 6. *Verbena vulgaris.* 7. *Lycopus palustris.* 8. *Salvia horminum.* 9. *Valeriana vulgaris.* 10. *Iris palustris.* 11. *Scirpus lacustris.* 12. *Scirpus palustris.* 13. *Eriophorum polystachion.* 14. *Cynosurus paniculatus.* 15. *Festuca nutans.* 16 *Montia palustris.* 17. *Sherardia Scanica.* 18. *Plantago vulgaris.* 19. *Plantago incana.* 20. *Plantago lanceolata.* 21. *Cornus fœmina.* 22 *Cornus herbacea.* 23. *Potamogeton perfoliatum.* 24. *Potamogeton plantagineum.* 25. *Potamogeton crispum.* 2[illegible]. *Myosotis pratensis.* 27. *Myosotis palustris.* 28. *Myosotis lappula.* 29. *Lithospermum Officinarum.* 30 *Cynoglossum vulgare.* 31. *Androsace minor.* 32. *Androsace purpurea.* 33. *Menianthes trifoliata.* 34. *Diapensia Lapponica.* 35. *Convolvulus maximus.* 36 *Hyoscyamus vulgaris.* 37. *Datura erecta.* 38. *Verbascum*

hirsutum. 39. *Verbascum nigrum.* 40. *Verbascum scanicum.* 41. *Solanum vulgare.* 42. *Solanum dulcamara.* 43. *Hedera repens.* 44. *Lonicera caprifolium.* 45. *Rhamnus catharticus.* 46. *Rhamnus frangula.* 47. *Ribes grossularia.* 48. *Asclepias vulgaris.* 49. *Salsola pungens.* 50. *Chenopodium Henricus.* 51. *Chenopodium Upsaliense.* 52. *Conium arvense.* 53. *Selinum oreoselinum.* 54. *Athamantha daucoïdes.* 55. *Ligusticum Scoticum.* 56. *Siummajus.* 57. *Œnanthe aquatica.* 58. *Œnanthe succo-croccante.* 59. *Phellandrium aquaticum.* 60. *Cicuta aquatica.* 61. *Sambucus arborea.* 62. *Sambucus ebulus.* 63. *Parnassia vulgaris.* 64. *Statice capitata.* 65. *Ornithogallum majus.* 66. *Ornithogallum minus.* 67. *Convallaria polygonatum.* 68. *Elymus maritimus.* 69. *Acorus palustris.* 70. *Juncus sylvaticus.* 71. *Rumex Britannica.* 72. *Rumex crispa.* 73. *Alisma erecta.* 74. *Trientalis thalii.* 75. *Daphne rubra.* 76. *Vaccinium nigrum.* 77. *Vaccinium vitis idea.* 78. *Vaccinium oxycoccus.* 79. *Persicaria amphibia.* 80. *Persicaria mitis.* 81. *Persicaria urens.* 82. *Paris nemorum.* 83. *Butomus palustris.* 84. *Pyrola irregularis.* 85. *Pyrola uniflora.* 86. *Andromeda vulgaris.* 87. *Andromeda cærulea.* 88. *Andromeda muscosa.* 89. *Arbutus uva ursi.* 90. *Ledum grave olens.* 91. *Scleranthus annuus.* 92. *Saxifraga*

Officinarum. 93. *Silene viſcaria.* 94. *Silène nutans.* 95. *Arenaria portulacæ.* 96. *Spergula verticillata.* 97. *Ceraſtium viſcoſum.* 98. *Sedum acre.* 99. *Agrimonia Officinarum.* 100. *Filipendula ulmaria.* 101. *Potentilla argentea.* 102. *Dryas Lapponica.* 103. *Nymphæa lutea.* 104. *Nymphæa alba.* 105. *Chelidonium vulgare.* 106. *Actæa nigra.* 107. *Euphorbia ſoliſequa & peplis.* 108. *Euphorbia fruticoſa.* 109. *Reſeda luteola.* 110. *Delphinium ſegetum.* 111. *Aconitum Lapponicum.* 112. *Aconitum Napellus.* 113. *Aquilegia Officinarum.* 114. *Hepatica verna.* 115. *Pulſatilla vulgaris.* 116. *Ranunculus flamula.* 117. *Ranunculus Chelidonium minus.* 118. *Ranunculus ſeclarata.* 119. *Ranunculus acris.* 120. *Ranunculus bulboſus.* 121. *Ranunculus aquatilis.* 122. *Caltha paluſtris.* 123. *Helleborus trollius.* 124. *Teucrium ſcordium.* 125. *Origanum vulgare.* 126. *Mentha arvenſis.* 127. *Glechoma hedera terreſtris.* 128. *Ballota Scanenſis.* 129. *Marrubium vulgare.* 130. *Nepetha vulgaris.* 131. *Stachys fœtida.* 132. *Stachys arvenſis.* 133. *Galeopſis tetrahit.* 134. *Lamium rubrum.* 135. *Antirrhinum Linaria.* 136. *Pedicularis calice angulato.* 137. *Pedicularis calice tuberoſo.* 138. *Lathræa ſquamaria.* 139. *Scrophularia fœtida.* 140. *Linnæa.*

141. *Cochlearia armoracia.* 142. *Turritis hirsuta.* 143. *Erysimum vulgare.* 144. *Geraniumm alvaceum.* 145. *Astragalus Lapponicus.* 146. *Leontodon chondrilloïdes.* 147. *Hieracium pilosella Officinarum.* 148. *Chicorium Scanense.* 149. *Carlina sylvestris.* 150. *Onopordon.* 151. *Carduus acaulis.* 152. *Serratula tinctoria.* 153. *Eupatorium cannabinum.* 154. *Artemisia seriphium.* 155. *Gnaphalium dioicum.* 156. *Gnaphalium filago palustris.* 157. *Gnaphalium filago impia.* 158. *Gnaphalium filago Upsaliensis.* 159. *Gnaphalium filago Seanensis.* 160. *Doronicum arnica.* 161. *Erygeron acre.* 162. *Inula palustris.* 163. *Inula Helenium.* 164. *Buphthalmum tinctorium.* 165. *Chrysanthemum leucanthemum.* 166. *Anthemis fœtida.* 167. *Centaurea maxima.* 168. *Enicus acanthifolius.* 169. *Impatiens nemorum.* 170. *Satyrium junceum.* 171. *Urtica perennis.* 172. *Urtica annua.* 173. *Xanthium inerme.* 174. *Bryonia alba.* 175. *Hipophaë maritima.* 176. *Myrica Brabantina.* 177. *Mercurialis perennis.* 178. *Taxus arborea.* 179. *Rhodiola Lapponica.* 180. *Empetrum nigrum.* 181. *Equisetum arvense.* 182. *Equisetum scabrum.* 183. *Pteris filix fœmina & mas.* 184. *Asplenium trichomanes.*

Avant de finir l'article *Bœuf*, nous

dirons un mot des Boeufs qu'on éleve dans l'Isle de Camargue en Provence. Cette Isle a environ sept lieues de longueur sur quatre de largeur ; la quantité de Chevaux, de Jumens & de bêtes à cornes qu'on y nourrit, & qu'on laisse paître dans les campagnes & les marais, pendant toutes les saisons de l'année, même pendant l'hiver, est innombrable ; ces animaux y deviennent ombrageux & sauvages ; aussi à peine peut-on conduire les bêtes à cornes aux Boucheries de la Ville. Pour en venir à bout, les Paysans qui les conduisent, & qu'on nomme *Gardiens* dans le pays, sont obligés d'être à cheval, & d'être armés d'une longue perche, au bout de laquelle il y a un trident de fer.

On pratique tous les trois ans dans l'Isle de Camargue, des ferrades, pour en reconnoître le bétail de chaque particulier, & pour en constater le nombre: on choisit la plaine pour cette opération ; on fait rougir pour cet effet les signaux, ou marques de fer d'un chacun ; on les applique sur les Bœufs, Vaches & Taureaux que l'on veut marquer. Pour y procéder, on rassemble plusieurs hommes, tant

à pied qu'à Cheval, ayant chacun un long bâton, armé d'un trident de fer. La plus grande partie de ces hommes forme une enceinte, dans laquelle les autres, qui vont derriere les bestiaux, les obligent avec leurs tridens d'entrer; au-devant du cercle sont plusieurs hommes adroits, forts & vigoureux, qui vont à la rencontre de ces animaux, & chacun en saisit un par les cornes, & lui ayant donné un coup de pied dans les jarrêts, le renverse par terre. L'animal ainsi terrassé, un autre de ces hommes prend la marque de fer qui est rougie au feu, & les marque à une hanche; après quoi on laisse aller l'animal, qui se releve en furie, & estropie souvent les Opérateurs, lorsqu'ils n'ont pas le temps de l'éviter, & de se jetter par terre, quand ils sont sur sa rencontre.

Presque tous les gens des environs de cette Isle viennent par curiosité voir ces ferrades; on dresse à cet effet des échafauds élevés, pour mettre les curieux hors de portée d'être blessés par ces animaux furieux. C'est par ces ferrades, ou marques, que les habitans de la Camargue connoissent leurs bestiaux, & qu'ils en savent le nombre.

La castration du Boeuf se fait de la maniere suivante. Pour opérer, les uns choisissent le mois de Mai, ou le printemps, & d'autres l'automne, & toujours le matin, avant que le Taureau soit sorti de l'étable : on prend les muscles des testicules avec de petites tenailles; on incise les bourses, & on enleve les testicules, en ne laissant que la portion qui tient aux muscles; après quoi on frotte la blessure avec quelqu'huile ou baume; on y applique ensuite un emplâtre. Le jour de l'opération, on lui ménage la nourriture; on ne lui donne point de boisson, & peu les jours suivans: à mesure que l'appétit revient à l'animal, on lui présente de l'herbe fraîche, & on lui augmente sa boisson.

L'âge le plus convenable à la castration est celui qui précede immédiatement la puberté, c'est-à-dire, dix-huit mois ou deux ans; la plupart de ceux qu'on y soumet auparavant, périssent. Cependant on observe que les jeunes Veaux auxquels on ôte les testicules quelque temps après leur naissance, & qui survivent à cette opération si dangereuse à cet âge, deviennent des Boeufs plus grands, plus gros, plus

gras que ceux auxquels on ne fait la caſtration qu'à deux, trois ou quatre ans ; mais en revanche, ces derniers conſervent plus de courage & d'activité, & même ceux qui ne ſubiſſent la caſtration qu'à ſix, ſept ou huit ans, ne perdent preſque rien des autres qualités du ſexe maſculin ; ils ſont plus impétueux, plus indociles que les autres Bœufs ; & qui plus eſt, dans le temps de la chaleur des femelles, ils cherchent encore à s'en approcher ; il faut avoir grande attention de les écarter ; l'accouplement, & même le ſeul attouchement du Bœuf fait naître à la vulve de la Vache des eſpeces de carnoſités, ou de verrues, qu'il faut détruire & guérir, en y appliquant un fer rouge, & la cauſe de cet accident peut provenir de ce que les Bœufs qu'on n'a que *biſtournés*, c'eſt-à-dire, auxquels on a ſeulement comprimé les teſticules, & ſerré & tordu les vaiſſeaux qui y aboutiſſent, ne laiſſent pas de répandre une liqueur apparemment à-demi purulente, & qui peut cauſer des ulceres à la vulve de la Vache, & ces ulceres dégénerent en carnoſités.

Article III.

De la Vache.

La Vache eſt le principal animal dont il s'agit dans ce Chapitre; & en effet, parmi les différentes eſpeces d'animaux, que l'homme a raſſemblés par troupeaux, & dont l'objet principal eſt la multiplication, la femelle eſt ſans contredit beaucoup plus néceſſaire & plus utile que le mâle. Le produit de la Vache eſt un bien qui croît & qui ſe renouvelle à chaque inſtant. Que de pauvres familles ſont aujourd'hui réduites à vivre de leurs Vaches! On fait encore ſervir la Vache à la charrue; & quoiqu'elle ne ſoit pas auſſi forte que le Bœuf, elle ne laiſſe pas de le remplacer ſouvent; mais quand on veut l'employer à cet uſage, il faut avoir la précaution de l'aſſortir, autant que faire ſe peut, avec un Bœuf de ſa taille ou de ſa force, ou avec une autre Vache, pour conſerver l'égalité du trait, & maintenir le ſoc en équilibre entre ces deux puiſſances. On emploie pour l'ordinaire ſix & juſqu'à huit Bœufs dans les terreins fermes, & principale-

ment dans les friches, qui ſe levent par groſſes mottes & par quartiers; mais pour les terreins meubles & ſablonneux, deux Vaches ſuffiſent.

C'eſt communément au printemps que les Vaches entrent en chaleur; la plupart reçoivent le Taureau, & deviennent pleines depuis le 15 Avril juſqu'au 15 Juillet; il ne laiſſe pas néanmoins de s'en trouver beaucoup, dont la chaleur eſt plus tardive, & d'autres dont la chaleur eſt plus précoce; elles portent neuf mois, & mettent bas au commencement du dixieme: on a conſéquemment des Veaux en abondance depuis le 15 Janvier juſqu'au 15 Avril; on en a auſſi tout l'été aſſez abondamment, & l'automne eſt le temps ou ils ſont les plus rares. Les ſignes de la chaleur de la Vache ne ſont point équivoques; elle mugit pour lors très-fréquemment, & plus violemment que dans les autres temps; elle ſaute ſur les autres Vaches, ſur les Bœufs, & même ſur les Taureaux; la vulve eſt gonflée & ſaillante au dehors: on profitera du temps de cette chaleur, pour lui donner le Taureau. On a obſervé que ſi on laiſſoit diminuer cette ardeur, la

Vache ne retiendroit pas aussi sûrement.

Les Vaches sont très sujettes à avorter, sur-tout quand on ne les ménage pas; & si on les met à la charrue, ou au charrois, on les soignera même davantage, & on les suivra même de plus près, quand elles sont pleines, que dans tout autre temps; on les empêchera pour lors de sauter des haies & des fossés; on les menera dans un pâturage plus gras & dans un terrein, qui sans être trop humide & marécageux, soit néanmoins abondant en herbes. Six semaines ou deux mois avant que les Vaches mettent bas, on les nourrira plus largement qu'à l'ordinaire; on leur donnera à l'étable de l'herbe pendant l'été, & pendant l'hiver, du son le matin, ou de la luzerne, du sainfoin, &c. on cessera aussi de les traire pendant ce temps; le lait leur est alors plus nécessaire que jamais pour la nourriture de leur fœtus; il se trouve même des Vaches dont le lait tarit absolument un mois ou six semaines avant qu'elles mettent bas; celles qui ont du lait jusqu'au dernier moment, sont tout-à-la-fois les meilleures meres & les meilleures nourrices; mais le lait des derniers

temps eſt généralement mauvais, & peu abondant.

On aura les mêmes attentions pour l'accouchement de la Vache que pour celui de la Jument; il en faut même davantage, car la Vache qui met bas paroît plus épuiſée, plus fatiguée que la Jument: on la mettra dans une étable ſéparée; on l'y tiendra chaudement & commodément ſur de bonne litiere; on la nourrira bien, en lui donnant pendant dix ou douze jours de la farine de feves, de bled ou d'avoine délayée avec de l'eau ſalée, & de la luzerne en abondance, du ſainfoin, ou d'autre bonne herbe bien mûre; elle ſe rétablit très-bien pendant ce court eſpace de temps; on la remet enſuite inſenſiblement à la vie commune & aux pâturages; on aura ſeulement l'attention de lui laiſſer tout ſon lait pendant les deux premiers mois; le Veau profitera davantage. Au ſurplus, le lait que donne la Vache pendant les premiers temps n'eſt pas de bonne qualité.

Les Vaches noires paſſent pour celles qui donnent le meilleur lait, & les blanches, à ce qu'on prétend, en donnent le plus; mais de quelque poil que ſoit la Vache à lait, pour l'avoir

bonne, il faut la choisir en bonne chair; il faut qu'elle ait l'œil vif, la démarche légere; qu'elle soit jeune, & que son lait soit, s'il se peut, abondant & de bonne qualité: on la traira deux fois par jour en été, & une fois seulement en hiver. Si on veut avoir du lait en abondance, on la nourrira avec des alimens plus succulens que n'est l'herbe.

Les Hollandois tirent annuellement du Danemarck une grande quantité de Vaches grandes & maigres; les Vaches donnent en Hollande beaucoup plus de lait que les Vaches de France: on transporte sans doute, & on multiplie cette même race de Vaches à lait en Poitou, en Aunis, & dans les marais de Charente: on donne à ces Vaches le nom de *flandrines*; elles sont en effet beaucoup plus grandes & plus maigres que les Vaches communes, & elles donnent une fois autant de lait & de beurre; elles donnent aussi des Veaux beaucoup plus grands & plus forts; elles ont du lait en tout temps; on peut les traire toute l'année, excepté quatre ou cinq jours avant qu'elles mettent bas. Ces sortes de Vaches demandent des pâturages excellens,

quoiqu'elles ne mangent gueres plus que les Vaches communes. Comme elles ſont toujours maigres, toute la ſurabondance de la nourriture ſe tourne en lait, tandis que les Vaches ordinaires deviennent graſſes, & ceſſent de donner du lait, dès qu'elles ont vécu pendant quelque temps dans des pâturages trop gras. Avec un Taureau de cette race & des Vaches communes, on obtient une autre race, à laquelle on donne le nom de *bâtarde;* elle eſt beaucoup plus féconde & plus abondante en lait que la race commune. Les Vaches bâtardes donnent ſouvent deux Veaux à la fois, & fourniſſent auſſi du lait pendant toute l'année. Ce ſont les bonnes Vaches à lait qui font une partie des richeſſes de la Hollande, d'où il ſort tous les ans pour des ſommes conſidérables de beurre & de fromage. Les Vaches bâtardes, qui fourniſſent une ou deux fois autant de lait que les Vaches de France, en donnent ſix fois autant que celles de Barbarie.

Dans les bons cantons d'Angleterre, un Fermier gagne tous les ans, prix moyen, 5 liv. ſterling par chaque Vache: on compte qu'elle donne pen-

dant ſon année quatre cents gallons de lait (le gallon peſe environ huit à neuf livres). Si l'on convertit en beurre tout le lait d'une Vache commune, on en a environ deux cents livres peſant par année ; on fait en outre du fromage avec le lait crêmé, & le petit lait ſert pour les cochons. La vue de ce profit doit engager à bien nourrir une Vache, & à l'entretenir en chair ; en ſorte que quand on veut la vendre aux Bouchers, elle s'engraiſſe aiſément. On pourroit dire que ce produit eſt peut-être rare ; mais il eſt toujours certain qu'une Vache eſt d'un grand profit pour les habitans de la campagne.

Il ne faut pas toujours s'arrêter à la groſſeur du pis, pour juger de la bonté d'une Vache ; il y en a qui l'ont petit, & qui donnent néanmoins beaucoup de lait ; & en effet, il arrive ſouvent que le pis n'eſt gros, que parce qu'il eſt trop charnu. Les Vaches de la Suiſſe en fourniſſent une quantité immenſe ; on a vu des traites qu'ou auroit pu évaluer à plus de trente pintes. Il s'eſt formé depuis peu à Paris un établiſſement de ces Vaches de Suiſſe ; mais elles n'y donnent pas tant de lait que dans la Suiſſe, & il n'eſt pas même

à beaucoup près aussi bon ; la différence du climat & de la nourriture y contribue plus que tout le reste ; les Vaches qui ne sont pas douces ne font jamais grand profit.

En été, on trait ordinairement deux fois les Vaches, le matin & le soir ; mais en hiver, on peut se contenter de les traire une fois.

La bonne façon de traire les Vaches est de conduire la main depuis le haut du pis jusqu'en bas, sans interruption, ce qui produit une mousse haute dans le vaisseau. Si on presse autrement le pis, & comme par secousse, le beurre se sépare du lait.

On a proposé différens moyens pour procurer aux Vaches beaucoup de lait. 1°. On leur donne tous les jours une poignée de mélisse ; 2°. Virgile, dans son Eglogue IXe, dit que le cytise produit cet effet ; 3°. en hiver, lorsqu'on voit qu'une Vache donne trop peu de lait, il suffit de l'affourer avec moitié foin, moitié paille ; si elle ne change pas en mieux, on ne lui donne que de la paille seule, & pour lors ce sera de la paille d'avoine ; car celle d'orge a la propriété de faire tarir le lait, & au bout de quelques

jours, la Vache feroit à fec; 4°. quand on n'a pas beaucoup de foin pour l'hiver, on donne aux Vaches du fon de Dreche dans l'eau bouillante; il y renfle confidérablement; on ne le leur préfente que quand l'eau eft prefque froide. Quand on les entretient de cette buverie, on peut indiftinctement leur donner toute forte de paille, parce que rien n'eft capable pour lors de les tarir. Une mefure, pefant environ cinquante à foixante livres, poids de marc, peut très-bien fuffire pour une Vache par femaine. Si on donne du grain aux Vaches, il produit beaucoup de lait; mais ce lait a fouvent mauvais goût; il eft maigre, & les Vaches même qui en mangent, deviennent fujettes à nombre de maladies. Le fon de Dreche n'a aucun de ces inconvéniens; il a tout l'avantage du grain, & ne coûte que fort peu; 5°. toute forte de prairie artificielle fait avoir beaucoup de lait; mais celle qui vient dans un fond bas eft fujette à donner au lait un goût défagréable, qui fe communique à tous les ufages auxquels il eft employé; auffi les Connoiffeurs baiffent-ils le prix de ce lait. Cependant, comme les Veaux n'y témoignent aucune répugnance,

on peut très-bien s'en ſervir pour les Vaches auxquelles on donne pluſieurs Veaux à nourrir, outre le leur; il convient même de ſe rejetter ſur cette branche de commerce, lorſqu'on a des pâturages dont l'herbe donne mauvais goût au lait, telle qu'une herbe large & du jonc, ou celle qui vient par touffes ſerrées, & qui eſt ſi commune dans les endroits marécageux. Cette herbe donne beaucoup de lait aux Vaches; auſſi ſont-elles bien en état pour lors de nourrir, & la chair de leurs Veaux ne reçoit aucun mauvais goût, ni mauvaiſe couleur de la part du lait.

Pluſieurs Anglois modernes attaquent les avantages du trefle; mais la France, la Flandre & la Hollande perſiſtent conſtamment à reconnoître que cette plante eſt une excellente nourriture pour le bétail, de même que le ſainfoin & la luzerne. Ces pâturages artificiels ne donnent aucun mauvais goût au lait, à moins qu'ils ne ſoient dans des bas fonds; pour lors ils participent de la mauvaiſe qualité des herbes de marais, & des prés fort bas: en général, de l'herbe douce & de la bonne eau produiſent d'excellent lait; le contraire lui donne le mauvais goût.

On ne ſaignera jamais les Vaches à lait que dans un beſoin preſſant ; on ne leur tirera pas plus de ſeize onces de ſang, & on ne les mettra à la charrue que dans la derniere néceſſité. Quoique ce ſoit un uſage aſſez univerſel de fatiguer peu les Vaches, cependant on aſſure que dans le Duché de Plaiſance, on les attele à des voitures, afin qu'elles rendent davantage de ce lait exquis dont on fait le fromage Parmeſan.

Il eſt à obſerver, au ſujet du coquelicot, & même du trefle, que ces plantes, quoique bonnes, deviennent quelquefois une pâture dangereuſe pour les Vaches, à cauſe de l'avidité avec laquelle elles dévorent ; lorſqu'elles en ont bien mangé, elles enflent, & périſſent en peu de temps, ſi on ne les ſecoure à propos : mais ces plantes, ainſi que nous l'avons déja obſervé, de même que la luzerne, leur font beaucoup de bien, quand on ne leur en donne qu'avec diſcrétion, & mêlées avec des nourritures moins ſucculentes.

Pendant tout le temps que les Vaches vont dehors, même après l'été, il faut toujours les abreuver à midi;

à moins de cela, elles ont moins d'activité à pâturer le reſte du jour ; tant & ſi long-temps qu'elles pâtureront, on fera bien de les traire trois fois par jour; on en retirera plus de lait que quand on ne les trait que le matin & le ſoir.

On aura ſoin de nettoyer ſouvent leur étable; on aura encore l'attention de leur bouchonner & frotter le dos, le cou & la tête avec un bouchon de paille durement entortillé & bien rude, au retour des champs ; le matin, après les avoir traités, on remplira ſoigneuſement les trous qui feront dans l'aire de l'étable où leur urine croupiroit, & on ſemera ſur l'aire un peu de ſable ou de gravier.

Il y a des Vaches qui ont le pis abondant. Si on ne les trait ſouvent, quand elles ont vêlé, le lait s'y engorge, & cauſe une inflammation qui peut faire monter le lait dans ſon corps, & l'étouffer. La nourriture d'une Vache qui a nouvellement vêlé, doit être modérée en quantité, mais toujours ſucculente, telle que de la biſaille, de la veſce, du fourrage d'avoine, un peu d'avoine même, de bon foin, de la graine de lin dans de l'eau

chaude, des raves bouillies ; il ne faut les traire pour faire du fromage, que deux mois après qu'elles ont vêlé, & quand elles l'ont nouvellement fait, pour leur faire jetter promptement l'arriere-faix, on mettra dans un chauderon de fer un bon picotin d'avoine, avec une poignée de ſel, un verre d'huile commune à brûler, & une poignée de ſabine coupée fort menue ; on placera le chauderon ſur le feu, & on le remuera, pour faire griller l'avoine ; après quoi on verſera le tout dans un ſeau de bois, & on le préſentera à la Vache ; elle mangera de bon appétit, & n'aura plus d'accidens à craindre. A l'égard du veau, dès qu'il eſt hors du ventre de la mere, on prend une poignée de ſel, avec autant de miettes de pain, qu'on répand ſur le corps de ce veau, pour obliger ſa mere de le lécher ; plus elle lui rend cet office, plus l'animal ſe fortifie.

Comme tous les veaux épuiſent leur mere, il y a un âge où la Vache ne devient plus en chaleur, & peu-à-peu elle ſe réfroidit entiérement ; on l'engraiſſe pour lors dans les bons prés, ainſi & de même que les Bœufs. *Voyez*

ce que nous en avons dit au second article.

Il y a pour l'ordinaire près d'une pistole de gain à vendre une Vache, lorsqu'elle est prête à vêler, plus que si on la vend dans un autre temps. Toute Vache pleine de presque neuf mois, qui laisse paroître au dehors une partie du vagin (ce qu'on nomme en quelques endroits *montrer sa Rose*), est dans le cas d'être rendue au Vendeur, quoiqu'on l'ait achetée plusieurs mois auparavant. Il y a à ce sujet des préjugés ; à l'égard des Vaches qu'on donne à bail, il faut les refuser constamment, quand c'est pour mettre à la charrue; car à moins que ceux à qui on les donne n'en aient un soin particulier, ce qu'il est rare de rencontrer, il arrive souvent ou que les Vaches meurent, pour ne pas être nourries proportionnellement à leur travail, ou qu'elles donnent très-peu de profit.

Les gens de la campagne, du moins dans certaines Provinces, prétendent que leurs Vaches font quelquefois des petits *hérissons de Vaches*. Ces prétendus hérissons ne sont autre chose que des cotyledons attachés au délivre; & ce

qui le prouve, c'est que les gens de la campagne observent eux-mêmes que les Vaches n'en sont incommodées que lorsqu'elles vêlent.

On voit, quoique rarement, des Vaches qui ont la mauvaise habitude de se tetter elles-mêmes; & comme il est presque impossible de les corriger de ce défaut, on est obligé de les engraisser pour s'en défaire : on en a vu d'autres qui se laissent tetter par des serpens ou des couleuvres.

La chair de la Vache n'est pas si salutaire, ni si agréable que celle du Bœuf; il n'y a que le petit Peuple qui en fasse usage en aliment. La médecine tire plusieurs remedes des différentes parties de cet animal; sa fiente, son urine & son lait sont entr'autres d'un usage très-familier.

La fiente de Vache est résolutive, rafraîchissante & anodine; elle est propre contre les tumeurs enflammées, contre les douleurs de gorge, les érésipelles & la brûlure : on s'en sert pour lors en cataplasme; elle appaise parfaitement l'inflammation, & en prévient les suites fâcheuses; on l'étend encore sur le bas-ventre, lorsqu'on craint des obstructions; elle le ramollit; elle

guérit aussi la colique, & dissipe les vents.

On fait distiller la fiente de Vache au bain-marie dans le mois de Mai, où les herbes sont dans toute leur force, pour en tirer une eau appellée *eau de mille-fleurs*. Cette eau passe pour un fard excellent; on l'emploie pour adoucir la peau & pour effacer les taches du visage. Popius assure que cette eau appliquée sur les tumeurs aqueuses des hydropiques, les résout infailliblement; mais ce n'est pas seulement à l'extérieur que ses usages sont bornés; elle se donne aussi intérieurement à la dose de deux onces, pour pousser les urines, nettoyer les reins, & en chasser les graviers: on la recommande pour prévenir la néphrétique, & contre les glaires des reins & de la vessie. Cette fiente, desséchée au soleil, & dépouillée de toute mauvaise odeur, s'imbibe d'eau rose à plusieurs reprises, ou de quelqu'autre eau odorante; on s'en sert ensuite en guise de poudre de Chypre, qui par ce moyen devient à fort bon marché.

L'usage de l'urine de Vache n'est pas nouveau en médecine; on l'appelle aussi *eau de mille-fleurs*, pour ôter aux malades

malades l'idée d'urine ; on en fait ufage dans le printemps, vers la fin du mois de Mai, quand les plantes de prairie font en fleur ; & que les herbes fe trouvent dans toute leur force. Cette urine eft purgative ; elle évacue les férofités fans tranchées ; elle eft très-bien indiquée dans l'afthme, l'hydropifie, les rhumatifmes, la goutte fciatique & les vapeurs.

Le choix de l'urine de Vache n'eft pas indifférent ; on préfere fans contredit celle d'une Vache qu'on fait paître à celle d'une Vache qu'on nourrit dans l'étable, quoïqu'on apporte de l'herbe à cette derniere. Le bon air du pâturage, joint au difcernement que l'animal fait des herbes, eft du dernier effentiel : on a même remarqué une différence notoire entre l'urine d'une Vache qui paît dans un fol clos où on l'a renfermée, & celle d'une autre Vache à laquelle on a laiffé la liberté de la campagne ; l'urine de celle du clos eft pour l'ordinaire un peu plus âcre, mais l'urine de celle qu'on nourrit à l'étable a encore beaucoup plus d'âcreté ; elle échauffe fans contredit davantage ceux qui en boivent.

On choifira donc avec raifon l'urine

récemment rendue d'une Vache qui paît à la campagne, pourvu qu'elle n'ait pas habité pendant ce temps avec le Taureau. On ſent bien que pour lors l'urine ſeroit de mauvaiſe qualité. La Vache qu'on deſtine à en recevoir de l'urine, doit être plutôt jeune & graſſe, que vieille & maigre; à l'égard de la couleur de ſon poil, rien n'eſt abſolument plus indifférent. La vraie ſaiſon pour boire l'urine de Vache eſt le printemps, qui eſt préciſément la ſaiſon dans laquelle les beſtiaux mangent la pointe des herbes : on en peut auſſi prendre en automne : on boira deux verres de cette urine tous les matins à jeun, un quart-d'heure l'un de l'autre, après l'avoir auparavant paſſée par un linge ; on ſe promenera enſuite, & on avalera un bouillon deux heures après le dernier verre ; on aura ſur-tout l'attention de faire prendre cette urine toute chaude, car lorſqu'elle eſt réfroidie, elle a un goût beaucoup plus mauvais ; on ſe lavera la bouche, avant de l'avaler, avec de l'eau-de-vie, ou on mâchera un clou de gérofle. Si le premier jour, le remede ne purgeoit point le malade, il prendra le ſoir un lavement. Il ne faut

pas s'étonner si le premier & le second jour l'eau de mille-fleurs porte un peu à la tête ; elle purge sans douleur, très-abondamment, & le plus souvent jusqu'à quinze ou vingt fois. Tant qu'elle purgera, on en usera journellement, jusqu'à ce qu'elle ne purge plus que trois ou quatre fois par jour; on cessera pour lors d'en prendre, & deux ou trois jours après, on se purgera avec une médecine ordinaire: on continuera cet usage pendant dix ou douze jours consécutifs, à moins qu'on ne se sentît suffisamment évacué, & trop affoibli ; en ce cas, il est de la prudence de s'arrêter au huitieme ou neuvieme jour.

Le lait de Vache est aussi un aliment médicamenteux très-excellent dans différentes maladies, dans les pertes de sang de différente espece, dans les douleurs & flux des hémorrhoïdes, les dévoiemens, les démangeaisons de la peau, les dartres, gales opiniâtres, les maladies du poumon, & dans toutes celles où il s'agit d'adoucir le sang. Il est en outre très-efficace dans la goutte & les rhumatismes goutteux, dans les langueurs & les épuisemens qui proviennent à la suite des maladies

ſcorbutiques : on l'emploie ſouvent pour toute nourriture, & pour lors la néceſſité fait qu'on n'a point d'égard à la ſaiſon ; mais ſi le beſoin n'eſt pas abſolument urgent, on attendra les ſaiſons propres pour le prendre ; on choiſira par préférence le printemps & l'automne, c'eſt-à-dire, le mois de Mai ou de Septembre.

On fera choix pour cet effet d'une Vache de deux ou trois ans ſeulement, & dont le lait ne ſoit que de trois mois ; on la changera, ſi l'on s'apperçoit qu'elle entre en chaleur ; on le prendra tout chaud, & au ſortir du pis de la Vache, ou auſſi-tôt qu'il a été tiré, parce que l'air le corrompt facilement. On s'abſtiendra pendant ſon uſage de tout ce qui eſt acide, de peur qu'il ne s'aigriſſe, & ne ſe coagule dans l'eſtomac : c'eſt la raiſon pour laquelle on y ajoute un peu de ſucre, ou bien qu'on le fait précéder d'un petit bol d'un ſcrupule de poudre d'yeux d'écreviſſe, quand on a lieu de craindre qu'il ne s'aigriſſe ; car la plus dangereuſe de toutes les corruptions du lait eſt la coagulation dans l'eſtomac ; il donne pour lors la colique, le *cholera-morbus*, des obſtructions dans le méſentere, la

cachexie & plusieurs autres incommodités.

La méthode de bien prendre le lait de Vache, est d'en avaler le matin à jeun environ une chopine, de prendre un bouillon à la viande deux ou trois heures après, de se lever ensuite pour faire un exercice modéré, & pour que le lait se distribue mieux; l'après-dîner, trois heures avant le souper, on en prendra autant, & cela pendant un mois, se faisant saigner & purger avant de commencer le lait: on réitérera la purgation, en le finissant. Pendant tout le temps qu'on en fait usage, non-seulement on ne boira, ni on ne mangera rien d'acide, comme on l'a déja dit ci-dessus; mais on se privera encore de viandes salées ou fumées, de salade, de fruits cruds, de ragoûts & de pâtisseries, d'autant que toutes ces choses se trouvant souvent indigestes par elles-mêmes, ne pourroient que trop contribuer à corrompre le lait dans l'estomac.

Si on veut encore rendre l'usage du lait plus certain, & remédier aux inconvéniens dont il est souvent suivi, on fera bien de se laisser diriger par un Médecin, qui saura varier, suivant le

tempérament du malade, ou le différent caractere de la maladie, le régime qu'il faudra obſerver; & en effet, le lait ne convient pas à tous les tempéramens, ni dans toutes les circonſtances; il n'eſt pas propre, par exemple, à ceux qui ont des fievres intermittentes, ou quelqu'autre maladie aiguë, parce qu'il fermente & ſe corrompt facilement; il eſt encore contraire aux douleurs de tête, aux migraines, aux vertiges & à l'épilepſie, parce qu'il eſt moins ſéreux, & qu'il contient plus de particules groſſieres que les autres laits; enfin, il n'eſt pas propre dans le vomiſſement, le *cholera-morbus* & la diarrhée, à moins que l'irritation de l'eſtomac, par la préſence de quelque matiere âcre & corroſive, ne ſoit la cauſe de ces maladies; il en eſt de même au ſujet des obſtructions du foie, de la rate & du méſentere, parce que le lait, à raiſon des particules groſſieres qu'il contient, les augmente, bien loin de les diminuer: c'eſt la raiſon pour laquelle il eſt néceſſaire de les lever, avant d'en venir à ſon uſage.

Le lait s'emploie encore extérieurement; c'eſt un puiſſant anodin, qui calme les douleurs, & réſout les tu-

meurs enflammées qui menacent de ſuppuration : on l'emploie avec ſuccès dans la goutte, dans la rétraction des membres, & dans tous les cas où il faut ramollir, humecter & favoriſer la tranſpiration de quelque partie : on le fait cuire avec la mie de pain, & on l'applique en cataplaſme ſur l'endroit affecté. La fomentation de fleurs de ſureau bouillies avec du lait, eſt très-recommandée contre l'éréſipelle, principalement dans les premiers jours, où la chaleur de la peau eſt la plus brûlante. On donne, comme un remede éprouvé contre les vers, le cataplaſme de feuilles d'abſynthe, & de quelques têtes d'ails cuites dans le lait : on applique ce cataplaſme ſur le nombril, après avoir fait prendre la veille au malade un lavement au lait, pour attirer les vers dans les gros inteſtins, d'où ils ſont jettés dehors par l'amertume du cataplaſme.

Le lait varie ſelon la nourriture de l'animal; le lait de Vache & de Brebis qui mangent du thlaſpi à odeur d'ail, en contracte le goût; la qualité en eſt ſi mauvaiſe, qu'il s'étend même encore ſur le beurre & ſur le fromage qu'on en retire; pour diſſiper le mau-

vais goût, il ne s'agit que de donner d'autre nourriture à l'animal, & de lui faire garder l'étable pendant ſept ou huit jours. Un foin ſec & bien choiſi, qu'on ſubſtitue à ce thlaſpi, fait paſſer inſenſiblement tout ce que cette ſubſtance laiteuſe peut avoir contracté de déſagréable. L'ache des montagnes, ou la liveche, qui croît ſur les hautes montagnes des Alpes, & qu'on cultive dans les jardins, communique pareillement un mauvais goût au lait de Vaches, qui en ſont cependant fort avides. Je ſuis ſûr de ce fait, pour en avoir fait l'expérience moi-même. Je fis donner un ſoir à une Vache une ou deux poignées de liveche; elle la mangea avec voracité; le lendemain matin, quand on voulut boire de ſon lait, il avoit un ſi mauvais goût, & une odeur ſi forte, qu'il ne fut pas poſſible d'en uſer intérieurement.

L'euphorbe, qui paſſe pour une eſpece de tithymale, de même que toutes les autres plantes laiteuſes de cette famille, dont le ſucre eſt âcre, cauſtique, donnent auſſi un goût très-déſagréable au lait. Les moutons n'en ont pas plutôt mangé, qu'ils ont la diarrhée; ils en ſont néanmoins très-friands,

de même que les Vaches, qui ſont ſouvent malades pour en avoir mangé.

Le lait de Chevre, qui eſt aſtringent, & qu'on ordonne dans les maladies de conſomption, notamment quand il y a cours de ventre ſéreux, ne tire ſa vertu que de ce que ces animaux ſe plaiſent à brouter les bourgeons de chêne, d'épine blanche, & autres arbuſtes & plantes aſtringentes. Quand on ſe ſert du lait de Chevre, comme médicament, il faut avoir ſoin d'empêcher ces animaux de brouter des plantes connues par l'âcreté & la cauſticité de leur ſuc. Le lait de Vache eſt altéré par le laitron, quand elles en mangent, quoique ce ſoit la nourriture favorite des lievres. M. Hagſtram, célebre Médecin Suédois, a obſervé que toutes les plantes ombelliferes changeoient entiérement le goût du lait.

Quand on laiſſe le lait en repos pendant quelque temps dans une chambre chaude, ou quand il tonne & fait des éclairs, il s'aigrit en aſſez peu de temps, par une fermentation occulte, qui ſépare la partie caſeuſe & butyreuſe d'avec la partie ſéreuſe. On ſépare artificiellement cette partie ſéreuſe par

l'addition de quelqu'acide, tel que le ſuc de limon, le vin du Rhin, la crême de tartre, le vinaigre ou la préſure. Par le moyen de ces acides, le lait ſe coagule, la féroſité s'en exprime, & les autres parties qui le compoſent ſe précipitent au fond. C'eſt cette ſéroſité, qui, ſous le nom de petit lait, eſt employée ſi utilement dans différentes maladies, telles que dans les ardeurs d'entrailles, la ſéchereſſe de poitrine, les efferveſcences du ſang, la toux, les coliques de toute eſpece, la conſtipation, les fievres ardentes, & ſpécialement les malignes : on le donne, ſoit pur, ſoit en le rendant aigrelet, avec le ſuc de citron ou de groſeilles. Ce petit lait eſt imprégné d'un ſel volatil nitreux, approchant par ſa nature du ſel ammoniac : auſſi a-t-il la propriété de lâcher doucement le ventre, de déterger les premieres voies, & de ſervir d'aiguillon à l'eau qui lui ſert de véhicule. On en peut donner en toute ſûreté aux femmes groſſes, pour leur tenir le ventre libre quand elles l'ont reſſerré ; il convient même dans preſque tous les cas médicinaux, même dans l'hypocondriacie & dans les obſtructions des viſceres ; il ramollit la ri-

gidité des fibres, & par ſon ſel nitreux, il ouvre peu-à-peu les obſtructions.

Quand il ſe trouve joint à l'efferveſcence du ſang quelque maladie à combattre, on joindra au petit lait le ſuc des plantes qui peuvent remplir les indications que l'on a dans ces maladies. Si c'eſt le ſcorbut, on ajoute le ſuc de creſſon, de *beccabunga*, de *cochléaria*. S'il y a gale, démangeaiſon, acrimonie des humeurs, on y aſſociera l'infuſion de fumeterre, & ainſi des autres cas.

Le petit lait ne convient pas ſi bien aux vieillards qu'aux jeunes gens; ceux-ci étant pour l'ordinaire ſanguins, bilieux & pleins de feu, ont plus beſoin d'être tempérés, tandis qu'au contraire, ceux-là étant plus phlegmatiques, d'une conſtitution plus lâche, & péchant preſque tous par des mauvaiſes digeſtions, n'en tirent pas les mêmes avantages: cependant, ſi on y fait infuſer quelques plantes ſtomachiques, telles que la racine d'aunée, celle de chicorée ſauvage, les feuilles de fumeterre ou de creſſon, la ſquine, la ſalſepareille, on empêche par-là qu'il ne réfroidiſſe trop l'eſtomac,

On prépare avec le petit lait ce qu'on

appelle *eau de lait alexitere:* on mêle pour cet effet avec le petit lait plusieurs plantes cordiales, telles que la reine des prés, le chardon béni, la menthe, l'absynthe, l'angélique & autres; on fait distiller le tout au bain marie, & l'on obtient une eau alexitere, qu'on prescrit depuis une once jusqu'à six dans tous les cas où il s'agit de fortifier & ranimer les esprits, ou chasser, par une douce transpiration, les mauvaises humeurs; on la mêle aussi avec les potions cordiales, & pour lors elle devient d'un usage familier.

On prépare encore avec le petit lait une autre eau, connue sous le nom d'eau pectorale de limaçons; elle est simple, ou composée. La simple se fait en prenant trois livres de limaçons de jardin, qu'on fait dégorger dans plusieurs eaux chaudes, pour en ôter toute la bave; on les pile ensuite légérement; on les met dans une cucurbite de verre, en versant dessus deux pintes de petit lait; on distille ensuite au bain-marie la moitié de la liqueur qu'on garde pour l'usage dans des bouteilles bien bouchées, si on veut l'employer tout de suite, ou bien on l'expose au soleil pendant sept ou

huit jours dans des bouteilles débouchées, lorsqu'on veut la garder.

L'eau de limaçons composée se prépare à-peu-près de la même maniere, à l'exception seulement qu'on ajoute aux limaçons des plantes pectorales, propres à remplir les indications qu'on se propose, telles que les capillaires, le lierre terrestre, la scolopendre, les fleurs de mauve & de tussilage, les jujubes & les sebestes; ces eaux sont très-bonnes pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour la toux & pour les différens degrés de phthysie; on les emploie principalement dans les maladies de consomption, lorsque le lait de Vache ou celui d'Anesse ne peuvent passer, à cause des acides de l'estomac: ces préparations en tiennent lieu en quelque sorte; la dose est de quatre onces, quatre fois par jour, ce qu'on réitere pendant long temps.

C'est encore avec le lait que l'on prépare ce qu'on appelle *sucre*, ou *sel de lait:* on fait bouillir quatre ou cinq pintes de lait; quand il bout, on y mêle une once de crême de tartre bien pulvérisée; à l'instant même, le lait se coagule; on en prend le séreux; on le filtre & on le clarifie avec le blanc

d'œuf; enſuite on filtre de nouveau; on fait évaporer juſqu'à la pellicule; on laiſſe le vaiſſeau en repos dans un lieu froid pendant un ou deux jours: on trouvera des cryſtaux de ſel blanc attachés au fond & au parois du vaiſſeau. Ces cryſtaux ſont le ſel de lait, qu'on appelle improprement *ſucre*, à cauſe de leur douceur: on les emploie dans tous les cas où le lait convient, & quelques Médecins même prétendent que le ſel a beaucoup plus d'efficacité que le lait, & qu'on en doit préférer l'uſage: on le mêle ordinairement dans les infuſions ou décoctions pectorales, depuis un gros juſqu'à trois par chaque livre de liqueur: on préfere celui de Suiſſe, à cauſe de la bonté des pâturages de ce pays, qui lui donnent infiniment plus de vertu.

Le lait, conſidéré phyſiquement, & à l'aide d'un microſcope, eſt une eſpece d'aſſemblage de globules reſpectivement inégaux, irréguliers dans leur forme, & répandus dans une liqueur diaphane. Les Chymiſtes diſtinguent dans cette ſubſtance trois principes différens; une partie butyreuſe, qui eſt la crême; une caſeuſe, qui conſtitue le fromage; & l'autre ſéreuſe, qui eſt

ce qu'on nomme *petit-lait*. La crême eſt une ſubſtance huileuſe, très-douce; elle s'aigrit & devient rance, lorſqu'elle ſe trouve expoſée à une chaleur de plus de ſoixante degrés du thermometre. Les Végétaux fourniſſent ſouvent une matiere qui a beaucoup de rapport avec la crême. Une des principales propriétés de la partie caſeuſe du lait, c'eſt de ſe durcir beaucoup, & de devenir preſque ſemblable à la ſubſtance des cornes; elle s'amollit au feu, ainſi qu'elle, & exhale en brûlant une odeur fœtide; quant à la partie ſéreuſe, elle paroît contenir des particules animales, ſubtiles, du moins ſi on en juge par le phlegme qui s'éleve lors de la diſtillation du lait; car le phlegme, ſans être acide ni alkali, a une odeur & un goût déſagréables. Quand les animaux ne ſe nourriſſent que des végétaux, leur lait eſt une liqueur qui tient réellement le milieu entre les ſubſtances végétales & les animales; c'eſt pour ainſi dire un ſuc animal, qui n'eſt encore qu'ébauché; il tient par conſéquent beaucoup du végétal: c'eſt par cette raiſon qu'il conſerve preſque toujours, ou du moins en partie, comme on l'a vu ci-deſſus, les

propriétés des plantes qu'ont mangé les animaux dont il eſt tiré.

M. Macquer prétend, ou du moins préſume que le lait des animaux carnaſſiers tient moins de la nature de leur chair, que de celle des animaux frugivores dont ils ſe nourriſſent. Si on mêle des acides avec le lait, on en tire des ſels neutres, ſemblables au ſucre par ſes cryſtalliſations; ce ſel a un goût de manne, tant qu'il n'eſt pas entiérement dépuré de la partie caſeuſe par des filtrations répétées, & il ſe trouve même en aſſez grande quantité, puiſque deux pintes de lait en fourniſſent deux onces & demie. On a déja parlé de ce ſel; on a obſervé que le lait qu'on exprimoit des mamelles quelques heures après le repas, eſt de beaucoup préférable à celui que ces animaux nous fourniſſent, quand ils n'ont pas eu le temps d'avancer leur digeſtion.

Le lait d'Aneſſe ſe décompoſe bien plus facilement que celui de Vache; le ſel qui réſulte de ce lait eſt plus abondant que celui qui provient du ſecond. Les Tartares ſe nourriſſent du lait des Jumens préférablement à celui des Vaches, & les Lapons ne font uſage que du lait de Rennes.

Le lait qui donne le plus de crême eſt le meilleur; c'eſt par conſéquent celui qui fournit le plus de beurre, mais les fromages n'en ſont pas ſi bons; il faut tenir le lait proprement en été, & ne pas le laiſſer repoſer plus d'un jour, après avoir été trait, de peur que la trop grande chaleur ne le faſſe cailler; mais en automne, on peut le laiſſer plus long-temps ſans l'employer; en hiver, le froid comme le chaud le fait également cailler. On a déja parlé des qualités que doit avoir le bon lait.

Le beurre eſt une ſubſtance graſſe & onctueuſe qu'on ſépare du lait en le battant, ou, pour parler plus juſte, c'eſt la crême du lait, qui, à force d'être foulée & battue, ſe dépouille de ſa ſéroſité, & prend une conſiſtance plus épaiſſe; le lait donne plus ou moins de beurre, ſelon qu'il abonde en parties plus ou moins graſſes. On retire communément de dix livres de lait, deux livres & demie ou trois livres de beurre; le beurre ſe fait de la maniere qui ſuit.

On prend une quantité de crême qu'on a conſervée dans des pots, & qu'on a levée de deſſus le lait réfroidi & un peu repoſé; on la jette dans une

bataïte bien lavée ; on la bat avec le *batte-beurre*, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe ; & pour la faire épaissir plus vîte, on y mêle un peu de lait de Vache nouvellement trait, & encore chaud.

Le grand froid & le grand chaud empêchent également le lait de s'épaissir ; pour obvier au premier cas, il faut approcher un peu la batatte du feu pendant le travail, pour échauffer & animer par une chaleur douce les parties huileuses ; dans le second cas, il faut avoir près de soi une terrine d'eau claire & fraîche ; on trempe de temps en temps dans cette eau le *batte-beurre*, pour rafraîchir & lier les parties de la crême que la grande chaleur a divisées. Lorsque le beurre est fait, il reste une espece de sérosité, ou de petit lait, qu'on appelle *ba-beurre*.

On prétend que du sucre en poudre mis dans la crême, empêche que le beurre ne se fasse. Les feuilles de menthe produisent aussi le même effet. Pour avoir de bon beurre, il faut que le bétail soit sain, nourri de bon fourrage, & tenu proprement. Si les Vaches ont mangé des poreaux, du muscari, la fane du safran, le beurre est

déteſtable; il eſt inſipide, quand on nourrit les Vaches avec de la paille.

Le beurre étant fait, on le lave plusieurs fois avec de l'eau bien nette, juſqu'à ce que l'eau avec laquelle on le pétrit ceſſe d'être blanche. D'abord on le pétrit avec la batte dans la batatte, après en avoir ôté le petit-lait; enſuite on le met dans une terrine, où on le pétrit encore avec les mains & de l'eau. A la Prévalais en Bretagne, où l'on fait d'excellent beurre, & où l'on emploie de la crême très-douce, on ne lave point le beurre; on l'eſſuie dans une ſerviette blanche; le beurre étant bien accommodé, on l'enveloppe d'un linge blanc, & on le porte au frais dans la laiterie: on ſépare celui qu'on veut manger, ou vendre frais, & on ſale ou on fond ſur le champ celui qu'on veut conſerver. Il y a des beurres de pluſieurs couleurs & de pluſieurs ſaiſons. Celui qui a naturellement un œil jaune, eſt celui qu'on doit choiſir par préférence. Celui qu'on teint avec la fleur de ſouci d'eau, celle de coqueret, ou par d'autres moyens, a ſouvent un goût déſagréable; par conſéquent, quand on fait achat de beurre, la couleur ſeule

ne nous doit pas diriger ; il faut le goûter : on reconnoît aiſément, par une certaine habitude, le beurre jaune ; ſa couleur eſt plus foncée. Il y en a qui mettent du beurre fondu dans la batatte, pour jaunir les beurres d'hiver, qui ſont pâles, & augmenter par-là la quantité du beurre frais ; mais leur beurre eſt pour lors très-mauvais.

Quand les Vaches mangent des feuilles de lierre-terreſtre, ou de garance, le beurre qui provient de leur lait eſt jaune. Il y a des beurres pâles qui ne ſont point mauvais, quoiqu'inférieurs au jaune. Le beurre blanc eſt preſque inſipide : on eſtime beaucoup le beurre du mois de Mai ; celui d'été ne tient que le ſecond rang. Le beurre du mois d'Août paſſe pour être des meilleurs à fondre ou à ſaler. On fait du beurre, non-ſeulement de lait de Vache, mais on peut encore en faire de lait de brebis & de chevre, même de celui de Cavale & d'Aneſſe : le lait de Vache eſt celui qui en donne le plus.

Quand on veut acheter du beurre frais, il faut enfoncer un couteau dans le milieu ; ſi le beurre eſt bon partout, on ne retirera point le couteau chargé de grumeaux, & ce qu'il ame-

nera ſera gras, uni, & de bonne odeur.

Le beurre eſt en uſage par-tout; on ne fait preſque point de ſauce où il n'entre. Les Hollandois & les Peuples du Nord s'en ſervent encore plus fréquemment que nous, ce qui ne contribue pas peu, à ce que l'on prétend, à la fraîcheur de leur teint. Un uſage trop fréquent du beurre eſt cependant nuiſible; il relâche & débilite l'eſtomac, ôte l'appétit, excite des nauſées & des envies de vomir, & échauffe beaucoup quand il eſt vieux battu.

Pour ce qui eſt de ſes vertus médicinales, il paſſe pour pectoral, adouciſſant & émollient; il lâche le ventre, pris intérieurement; il adoucit & enveloppe les pointes âcres des poiſons corroſifs: on en mêle dans les lavemens laxatifs, étant dyſſentérique: réduit en forme de liniment avec du miel, il hâte la ſortie des dents, guérit la démangeaiſon des gencives, & les aphtes des enfans: on en frotte les gencives, quand les dents ſont prêtes à percer. Le beurre entre auſſi dans les collyres contre les petits ulceres, & la chaſſie prurigineuſe des paupieres: on en incorpore les poudres qui entrent

dans leur compoſition. Le beurre eſt auſſi très-bon pour tempérer toute ſorte d'acrimonie. Dans les Pays du Nord, ceux qui travaillent ſur les métaux, comme l'antimoine, le mercure & autres, ſont dans l'habitude de manger tous les matins du pain avec beaucoup de beurre, pour empâter & abſorber l'acide corroſif des exhalaiſons métalliques, & empêcher qu'elles ne corrodent les parties internes. Un excellent remede, ſuivant M. Muller, contre la phthyſie, les chûtes, & toutes ſortes d'ulcérations internes, eſt de mêler du beurre frais avec des écreviſſes dans un mortier de pierre ou de marbre: on pile le tout; on l'exprime; après quoi on le laiſſe épaiſſir ſur un feu doux juſqu'à la conſomption de l'humidité. Le beurre ſe donne à la doſe de deux gros, deux fois le jour, en continuant ſon uſage pendant longtemps.

Le petit lait qui ſe ſépare du beurre eſt très-rafraîchiſſant; c'eſt un bon ſpécifique dans la conſomption. Les Hollandois eſtiment beaucoup leur ſoupe de beurre; ils la prennent le ſoir comme un aliment fort ſain.

Pour faire cette ſoupe, on met de la

mie de pain blanc dans le lait de beurre, & on les fait bouillir ensemble : on remue bien la mie avec une cuiller de bois, afin qu'elle s'imbibe. Si la bouillie devient trop épaisse, on y ajoute du nouveau lait de beurre, & on fait toujours bouillir : on mettra dans un linge une pincée d'anis. La mie étant bien cuite, on y ajoute un morceau de beurre frais, ou de la crême de lait doux ; on peut aussi y mettre une poignée de raisins de Corinthe.

On fait avec le beurre une préparation, qu'on nomme *huile de beurre ;* on le fait fondre sur la cendre chaude ; on l'écume bien, lorsqu'il bout ; on y ajoute égal poids d'eau-de-vie rectifiée, on y met le feu, & on laisse évaporer ; l'eau-de-vie reste au fond. Cette huile est bonne pour la goutte froide, & autres douleurs.

On fait aussi l'huile distillée de beurre. Pour cet effet, on met du beurre bien fait dans une retorte de verre lutée exactement ; on le distille ; il s'en éleve trois liqueurs, dont on fait la séparation. L'huile qui en provient est très-pénétrante. Si on en frotte l'endroit attaqué de la goutte, elle ôte la douleur ; mise sur les mains

& le visage, elle en entretient la beauté. Lorsqu'on est enrhumé, on n'a qu'à en prendre une once à jeun ; elle fait pour lors, à ce qu'on dit, merveille.

On donne le nom de fromage au caillé du lait, lorsqu'il est séparé du *serum*, ou petit lait. C'est la partie du lait la plus grossiere & la plus compacte ; il doit par cette raison donner un aliment solide, mais d'une digestion difficile. On fait le fromage, ou avec du lait, dont on a séparé auparavant la partie butyreuse, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier fromage est sans contredit d'un meilleur goût. On emploie le lait de plusieurs animaux pour faire le fromage : on se sert le plus communément de celui que l'on prépare avec le lait de Vache ; il est agréable au gout, nourrit beaucoup, mais il se digere très difficilement. Pour qu'il soit bon, il ne faut pas qu'il soit ni trop nouveau, ni trop vieux. Quand il est trop nouveau, il est très-difficile à digérer ; il pese sur l'estomac, cause des vents & des obstructions ; & lorsqu'il est trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable, & rend le ventre paresseux : on préfere

préfere le fromage mou à celui qui eſt dur; & celui dont la ſubſtance eſt rare & lâche, mérite encore la préférence ſur celui qui eſt plus ſerré & plus compacte ; il ne faut pas qu'il ſoit trop gluant, ni trop friable, ni trop ſalé, & qu'il cauſe aucun rapport. On prétend en Médecine que le fromage convient aux jeunes gens qui s'exercent beaucoup, & qui ne pechent point par l'eſtomac ; mais c'eſt une nourriture fort mauvaiſe pour les veillards, les perſonnes délicates, & généralement pour tous ceux qui ſont attaqués de la pierre & de la gravelle; ils doivent conſéquemment s'en abſtenir, ou n'en uſer que modérément ; tous les fromages ne plaiſent pas également au goût. On ſert ſur les tables, même les plus délicates, le Roquefort, le Parmeſan, ceux qui viennent de Saſſenage en Dauphiné : on eſtime encore les fromages de Livaro en Normandie, ceux de Maroles, de Brie, de Hollande, de Gruyere. Nous allons rapporter ici la façon de préparer ces fromages, ſur-tout ceux qui paſſent pour les plus exquis.

Pour ſe procurer des fromages excellens, il faut d'abord que le lait ſoit

bon, ensuite que la présure, ou autre substance coagulante, soit bien conditionnée & bien employée. Pour faire de la présure, on prend la caillette d'un veau qui n'ait jamais eu d'autre nourriture que le lait pur : on en tire de petits grumeaux de lait caillé qui s'y trouve ; on les épluche bien, & on ôte les poils que le veau a avalés en tettant ou en lêchant le tetton. On lave ces grumeaux dans de l'eau fraîche, à mesure qu'on les manie, & on les met dans un linge bien blanc pour les essuyer un peu : on prend aussi la caillette ; on la lave de même, & on la racle fort nette. On la rétendra pour y mettre ces grumeaux ; on les sale comme il faut ; on suspend le tout, & on met au-dessous un pot pour recueillir l'eau salée qui en tombe ; c'est cette eau qu'on nomme présure : on la laisse ainsi travailler pendant quelques jours ; après quoi on s'en sert au besoin. Plus on la conserve, meilleure elle est, son acide s'en fortifie. Quand on veut se servir de la présure, on en met dans une cuiller, on la délaie avec un peu de lait ; on la jette encore dans celui qu'on destine pour faire du fromage : un demi-gros de présure suffit pour

plusieurs pintes de lait. M. Macquer a observé qu'un fromage fait avec la présure devient alkali avec le temps, & brûle au feu; ainsi & de même que la corne & les autres substances animales. La présure ainsi préparée, voyons actuellement comment se fait le fromage.

On prend pour l'ordinaire du lait récemment trait; on le coule; on y met de la présure, & on remue le tout pendant quelque temps avec une grande cuiller, ou bien l'on met tout simplement le lait au four pour quelque temps, après en avoir tiré le pain. Il se prend de même que si on avoit mis de la présure, mais pas aussi vîte; étant pris, on le tire caillé avec la cuiller à écremer, & on le met dans des éclisses, connues sous des noms différens, selon chaque Pays; on l'y laisse plus ou moins, selon qu'on veut qu'il soit égoutté. Une autre méthode pour faire des fromages, même excellens, c'est de prendre à midi la crême du lait qui a été tiré le matin, avec autant de lait tout chaud; on les mêle ensemble, & on y met un peu de présure, que l'on délaie avec de l'eau salée: on la jette dedans ce lait; on remue le tout ensemble, & on laisse

reposer une heure, après quoi on le met dans des éclisses : il ne faut que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler. Le meilleur temps pour faire ces sortes de fromages est le printemps. Quand on ne veut avoir que des fromages communs, qui se nomment fromages de ménage, on n'y met de la présure qu'après en avoir tiré toute la crême. Le lait ainsi écrêmé se coagule plus facilement que le lait chaud. On emploie ces sortes de fromages pour la nourriture de la maison : on peut les envoyer au marché : on les sale aussi pour l'hiver, & on les fait sécher. Il ne faut pas attendre la fin mois d'Avril pour s'en défaire : on commence pour lors à en faire de nouveau pour l'autre année. Quand on veut avoir de bons fromages à garder, on emploie la méthode qui suit. Lorsque le lait est encore chaud, ou bien s'il est froid, on le fait chauffer sur la cendre chaude; on y jette de la présure délayée, & dès qu'il est pris, on le dresse dans des éclisses. Quand ces fromages seront bien égouttés, on les salera pardessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, pour qu'ils soient bien fermes; on les re-

tournera enſuite pour les ſaler de l'autre côté, & on les laiſſera repoſer dans les écliſſes, juſqu'à ce qu'ils ſoient durs: on les mettra enfin ſécher dans une chaſiere pour les affermir, & on les ſerrera juſqu'à ce qu'on veuille les faire affiner: on les trempe à cet effet dans de l'eau ſalée; on les enveloppe de feuilles d'orme ou d'ortie, & on les met dans un vaiſſeau, pour qu'ils ſe communiquent réciproquement leur humidité, ou bien on entoure tout ſimplement les fromages avec de la paille d'avoine, & on les met à la cave dans des pierres creuſées à ce deſtinées. On obſerve cependant que ces fromages ne ſe touchent pas immédiatement. On fait grand cas des fromages ſecs & mous à l'ortie; nous rapporterons par conſéquent la méthode de les préparer. Nous commencerons par les mous: on mêle d'abord enſemble une égale quantité de crême & de lait, ſortant du trayon de la Vache: on met ce mêlange dans un vaiſſeau propre, que l'on place dans un autre vaiſſeau où il y a de l'eau; à la hauteur de l'eau & de la crême, on place ce dernier vaiſſeau ſur le feu, ce qui forme un bain-marie, & on l'y

laiffe, jufqu'à ce que ce mêlange ait acquis le degré de chaleur égal à celle du lait fortant du pis de la Vache: on ôte pour lors le vaiffeau de l'eau qui contient le lait & la crême, & on y met la préfure : on couvre exactement le vafe, & lorfque le caillé eft un peu pris, on le preffe doucement fur le fond du vafe, pour aider la fortie du petit-lait : on retire ce petit-lait pour le mettre au bain-marie; & lorfqu'il eft fuffifamment chaud, on le rejette fur le caillé, qu'on leve avec les deux mains fans le caffer, pour le mettre dans le moule, enfuite dans une paffoire fimple, ayant l'attention de pofer deffus d'abord un petit poids, enfuite un plus lourd. Le petit-lait en étant bien exprimé, on le faupoudre d'un peu de fel en deffus & en deffous; on le pofe entre deux lits d'orties arrangées bien uniment: les orties doivent être d'ailleurs renouvellées tous les jours; avec cette précaution, ce fromage fe trouve fait, & propre à être mangé dans l'efpace de trois femaines; trois pintes de lait nouveau, & autant de crême, fuffifent pour faire un bon fromage de cette efpece.

Quant à ce qu'on appelle fromages

ſecs aux orties, on les prépare ainſi. On prend le lait du matin tout ſortant du trayon, & ſans aucune addition ; on le preſſe à travers dans un petit baquet, & on y met la préſure néceſſaire pour le faire cailler : on couvre alors le vaiſſeau pendant une demi-heure ; on pouſſe le caillé en bas juſqu'au fond du vaſe, en ôtant le petit lait par inclination, ou avec une taſſe ; on ſerre enſuite le caillé entre les mains, pour en exprimer le reſte du petit lait : on les met en cet état dans un moule, de la profondeur tout au plus d'un pouce ; on recouvre ce moule de la planche, & on le met au preſſoir ; là on le gouverne précisément comme le fromage crêmeux de Brie, juſqu'à ce qu'il paroiſſe bien ſec. Dans preſque toutes les Laiteries, on eſt dans l'habitude, pour ſécher les fromages, de les étendre ſur un dreſſoir couvert d'un lit de jonc. Pour faire un fromage aux orties, on place ſur le dreſſoir des orties fraîchement coupées ; on en fait un lit d'un bon pouce d'épaiſſeur, & on y étend les fromages à meſure qu'on les retire du preſſoir ; puis on les recouvre d'un autre lit d'orties, s'il ſe peut encore plus épais. Au ſurplus, il

eſt abſolument néceſſaire que les orties deſtinées à cet uſage ſoient jeunes & toutes nouvelles ; qu'on les étende, arrange & comprime de façon que le lit qui en eſt formé préſente une ſurface unie, afin que la côte de fromage ſoit bien liſſe. Il ſera donc à propos de cueillir tous les jours des orties nouvelles, pour renouveller ainſi chaque jour le lit de fromages, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs. Avant de les replacer ſur le nouveau lit, on doit avoir attention de les bien eſſuyer avec une poignée d'orties ; à chaque fois qu'on change de lit d'orties, on doit auſſi couvrir les fromages avec de nouvelles orties récemment coupées. Ces ſortes de fromages exigent encore, pour être parfaits, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être mangés, & même juſqu'au jour où on doit s'en ſervir, d'être gardés de la même maniere entre deux lits d'orties renouvellés preſque tous les jours. Au moyen de cette attention, ils deviennent un manger frais & délicieux ; mais ils ne ſont pas d'une bien longue garde, ni fort faciles à tranſporter. Les fromages, façon d'Angleterre, de Breſſe, de Brie, de Gruyere & de Roquefort, ne méritent pas

moins d'être connus que les fromages aux orties.

Pour faire un fromage excellent, façon d'Angleterre, on mêle dans le lait nouvellement trait du matin toute la crême de la traite du soir précédent; & après avoir passé le tout à travers un linge dans un grand baquet, on y met la quantité suffisante de présure: on tient ce vaisseau couvert pendant une demi-heure; après quoi on brise & on presse bien le lait caillé, pour en séparer tout le petit lait. Lorsque le caillé paroît ferme, on y ajoute trois livres de beurre, pour environ soixante pintes de lait; on mêle le beurre le plus exactement qu'il est possible avec les deux mains; on répand ensuite dessus ce mêlange un peu de sel, qu'on y incorpore le plus qu'on peut; on met le caillé dans le moule, bien enveloppé d'un linge mouillé, puis au pressoir; quand il y est resté environ une demi-heure, on retourne le fromage; après quoi on le met au pressoir. Il faut répéter souvent ces changemens, se servant à chaque fois d'un nouveau linge mouillé jusques vers la fin, qu'il faut le changer pour lors quatre fois avec du linge sec, en le retournant chaque fois.

La derniere fois qu'on mettra ce fromage au pressoir, on doit l'y serrer pendant quarante heures; après ce temps, il sera en état d'être retiré du pressoir: il s'agit alors de le laver avec du petit lait, & de l'envelopper dans quelque linge bien propre, jusqu'à ce qu'il soit bien sec; on le pose ensuite sur un dressoir, pour achever de s'y ressuyer; on le retourne souvent, en l'essuyant bien à chaque fois, jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement sec.

Pour faire les fromages, façon de Bresse, on prend dix à douze pintes de lait; après l'avoir coulé, on le met sur le feu dans une chaudiere, où on le laisse acquérir assez de chaleur pour pouvoir à peine y tenir le bras nud; on y met ensuite une once de bon fromage détrempé dans un ou deux verres d'eau, dans laquelle on a délayé assez de safran pour donner une belle couleur au lait & au fromage. Lorsque le lait qu'on a mis dans la chaudiere est suffisamment chaud, on brise le fromage avec un bâton bien net, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudiere, & se mêle ensuite. Cette opération faite, il s'agit de se bien laver les bras, & de

pétrir la pâte de ce fromage, en la tournant & retournant, jusqu'à ce qu'elle soit par-tout également échauffée, & qn'elle ait acquis une consistance un peu ferme: on tire alors le fromage de la chaudiere, on le met sur un linge blanc, & par dessus un poids, afin qu'il soit dans le cas de se bien égoutter; on le laisse ensuite reposer pendant cinq à six heures; après quoi on le descend à la cave sur des tablettes bien propres. Cinq jours après que le fromage a été à la cave, il se forme sur sa superficie une espece de farine; on a pour lors l'attention de le saupoudrer avec du sel bien égrugé & bien sec; le lendemain on le retourne, & on le sale de même de l'autre côté; trois jours après, on ôte le linge dans lequel on l'avoit enveloppé; on le nettoie, & on le laisse ainsi s'affermir jusqu'au lendemain, qu'on le sale encore, mais un peu plus que les trois premiers jours; on l'enveloppe ensuite dans le même linge, & on continue tous les jours de le retourner & de le saler.

Du reste, on ôte de trois en trois jours le linge & la croûte farineuse qui se reforme incessamment. Cette opération se renouvellera ainsi pendant

un bon mois, au bout duquel temps le fromage ſe trouve entiérement fait. Au ſurplus, il faut plus ou moins de ſel pour ces ſortes de fromages, ſelon qu'ils ſont plus ou moins cuits; mais ils n'en prennent pour l'ordinaire que ce qu'il leur en faut. Lorſqu'ils en ont pris la quantité qui leur convient, on tourne & on retourne ce fromage tous les jours juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec; on le ratiſſe enſuite de tous les côtés avec le dos d'un couteau, & on le met dans une chambre où on a attention de le changer de place tous les quinze jours, & de le ratiſſer exactement, ainſi que les planches, toutes les fois que ſe fait ce changement. Ces fromages exigent ces mêmes ſoins pendant ſept ou huit mois.

Les fromages, façon de Brie, ſe préparent encore d'une façon différente des autres fromages dont nous venons de parler. Auſſi-tôt qu'on a trait les Vaches, on paſſe leur lait encore chaud au travers d'un linge, & on y verſe toute la crême de la traite du ſoir précédent qu'on leve au même inſtant ſur ſon lait repoſé de la nuit; de cette maniere, le lait nouveau ſe trouve riche de deux crêmes; on a ſoin en

même temps de ſe précautionner d'eau chaude; on en jette dans le lait ſeulement autant qu'il en faut pour lui communiquer une chaleur douce, & on le bat continuellement avec une grande taſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit à peine tiede; alors la crême ſe trouve ſuffiſamment échauffée, & le lait eſt en état de recevoir la préſure. Si elle eſt bien faite, une cuillerée ſuffit pour douze pintes. Cette préſure ne doit jamais être miſe à nud dans le lait; il faut l'enfermer dans un linge fin, & la délayer ainſi enveloppée dans le lait. Cette précaution eſt d'autant plus eſſentielle, que ſi la plus petite partie de la préſure tomboit dans le lait, ſans avoir été parfaitement diſſoute, on ne la diſtingueroit pas aiſément dans le caillé que la préſure doit former, & elle ne manqueroit pas dès-lors de corrompre & de tacher la partie du fromage à laquelle elle ſeroit attachée. La préſure étant ainſi miſe dans le lait, on couvre bien le vaiſſeau dans lequel il eſt contenu, & on le laiſſe en repos pendant environ une bonne demi-heure, après quoi on découvre le vaiſſeau; & ſi le lait n'eſt pas encore caillé, il faut, ſans perdre de temps, ajouter un peu de nouvelle

présure; car il y a certains laits qui en exigent plus que d'autres. Cette nouvelle présure mise dans le lait, on recouvre le vaisseau comme la premiere fois, & on l'ouvre de temps en temps, pour voir si le lait est suffisamment pris.

Aussi-tôt que le caillé est formé, on le remue en tout sens dans son petit lait, d'abord avec une grande tasse, puis avec les mains; enfin on le passe avec soin dans le fond du vaisseau; c'est alors qu'il est en état d'être levé. Cette opération se fait avec les deux mains; on en remplit aussi-tôt le moule à fromage, en l'y pressant bien, & l'on couvre le moule avec une planche faite exprès, sur laquelle est posé un petit poids, qui oblige la planche d'affaisser le fromage: on le laisse en cet état jusqu'à ce que le petit lait soit entiérement exprimé.

Lorsque le caillé paroît absolument dépouillé de son petit lait, on mouille un linge, qu'on étend sur la planche du moule, & on y renverse le fromage; on étend au même instant un autre linge mouillé dans le moule, & on y replace les fromages, en pressant bien les côtés; & on le recouvre en entier

avec le linge & la petite planche servant de couverture ; alors on le met au pressoir, pour l'y comprimer peu-à-peu, & le faire ainsi quitter tout son petit lait ; au bout d'une demi-heure on le retire du pressoir, pour le changer de lieu, après quoi on le remet encore au pressoir. Cette même opération de changement de linge & de pressoir se fait de deux en deux heures ; mais on n'enveloppe plus le fromage qu'avec un linge fin & bien sec : on continue cette manœuvre jusqu'au soir du lendemain ; & la derniere fois qu'on retourne le fromage, on le met sans linge dans le moule : en cet état, on le fait encore passer une demi-heure au pressoir pour l'épurer ; s'il le faut, davantage. Au sortir du pressoir, on met le fromage dans un baquet, pour le frotter avec du sel : on le laisse ainsi saupoudré de sel pendant toute la nuit, & le lendemain on le refrotte encore une bonne fois avec du nouveau sel, puis on le laisse dans cette saumure pendant l'espace de trois jours. Ce temps écoulé, on le met sécher sur une planche, & l'on a l'attention de l'y bien nettoyer une fois le jour avec un linge, & de le retourner en même temps, jusqu'à ce

qu'il soit tout-à-fait sec. On aura soin que cette dessication s'opere promptement dans les premiers jours, & peu dans la suite. L'endroit plus ou moins chaud où l'on fait sécher ces fromages, produit plutôt ou plus tard cet effet.

Lorsque le fromage paroît suffisamment fait, on le place dans un tonneau défoncé, sur un lit de paille provenant des épis d'avoine. Ce lit doit avoir pour le moins quatre pouces d'épaisseur. On recouvre le fromage d'un autre lit de semblable paille de même épaisseur; on place sur ce lit un nouveau fromage, que l'on recouvre encore d'un autre lit de paille d'avoine, ce qu'on continue toujours jusqu'à-peu-près la hauteur du tonneau, observant cependant toujours que ce dernier fromage soit recouvert d'un lit tout au moins de quatre pouces de pareille paille. Quelques personnes, pour empêcher que ces menues pailles n'entrent dans les croûtes du fromage, étendent d'abord dessus & dessous des clisses de paille fine, ou de jonc. Ce sont les brins de longue paille qui marquent de leurs empreintes les fromages à mesure qu'ils s'affaissent. En plaçant

les tonneaux dans des endroits un peu frais, ſans être humides, les fromages s'attendriſſent; & comme ils ſont pleins de crême, ils deviennent bientôt extrêmement délicats, & acquierent ainſi dans quelques mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Les Suiſſes de la petite Ville de Gruyere, dans le Canton de Fribourg, ſont un grand débit d'une eſpece de fromage, qu'on nomme fromage de Gruyere, du lieu où on les fait. Nous allons expoſer ici la méthode dont ils ſe ſervent pour préparer ceux qu'ils appellent fromages de petit lait. Ils prennent pour cet effet des caillettes de veau, & après les avoir bien lavées, ils les rempliſſent d'air, & les font ſécher promptement à la cheminée; quand elles ſont ſuffiſamment ſeches, ils mettent dans un vaiſſeau de bois, de figure ovale, garnie de ſon couvercle, environ une pinte d'eau tiede, meſure de Paris, ou un peu plus & y jettent la moitié ou le tiers d'une caillette, ſelon qu'elle eſt plus ou moins grande; mais auparavant, ils ont grand ſoin de la laver dans l'eau fraîche, & d'y envelopper une bonne pincée de ſel; ils laiſſent cette caillette ou veſſie

dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, afin que l'eau chaude puiſſe en attirer toute la vertu, & s'imprégner du ſel qu'on y a mis. Cette préſure peut ſe garder dix ou douze jours, au bout deſquels il en faut faire de la nouvelle, parce que ſi l'on gardoit plus long-temps cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait avec lequel on fait le fromage, il doit être nouvellement trait, un peu plus que tiede; s'il n'étoit pas aſſez chaud, il faudroit faire un peu de feu ſous la chaudiere où on l'auroit mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui lui convient: on y jette pour lors environ un demi-ſetier de préſure, plus ou moins, ſelon la quantité du lait; & après avoir bien mêlé le tout enſemble, par le moyen d'une grande cuiller à long manche, on ôte la chaudiere de deſſus le feu, & on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le lait ſoit entiérement pris & caillé, ce qui ſe fait ordinairement en moins d'une heure: on le détache enſuite doucement & adroitement des bords de la chaudiere avec la grande cuiller; & quand il eſt bien détaché, on prend

un autre inſtrument, que l'on nomme *ſpatule*, lequel eſt un petit ſapin de la groſſeur d'une bonne canne, pelé proprement, & garni depuis le bas juſques vers le milieu avec une certaine quantité de branches ou rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur, leſquels ſont quelquefois retrouſſés & rentrés dans le bois en forme de demi-cercle. On ſe ſert de cet inſtrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & enſuite plus fort, augmentant toujours par degrés de force & de vîteſſe, juſqu'à ce que le caillé ſoit entiérement dépris & déſuni; après quoi on remet la chaudiere ſur le feu, & on chauffe le caillé, en ſorte qu'on y puiſſe ſouffrir le bras. Pendant tout ce temps, on tourne continuellement avec la ſpatule; & ſi la chaleur devient trop grande, on deſcend la chaudiere, en continuant toujours à tourner pendant une demi-heure, & quelquefois plus, ſelon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins épais: on le laiſſe repoſer dans cet état, & quand on voit qu'il s'eſt précipité & raſſemblé tout en maſſe au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de groſſe toile,

claire comme du chanvre, & l'ayant fait paſſer adroitement pardeſſous le caillé, ils le tirent de la chaudiere, & le mettent avec la toile dans une forme qui eſt placée ſur une eſpece de preſſoir. Cette forme eſt un grand cercle de bois de la hauteur dont on veut que le fromage ſoit : il y a des crans ou crochets diſpoſés autour de la circonférence, à cinq ou ſix pouces les uns des autres; ils ſervent à l'élargir ou la diminuer à proportion du diametre qu'on veut donner au fromage. Après qu'il eſt placé dans la forme, on met pardeſſus une planche bien nette & bien polie, & ſur cette planche, une pierre qui peſe vingt-cinq ou trente livres; quand on s'apperçoit que la planche touche au haut de la forme, on ôte le fromage, pour le reſſerret d'un cran; la forme étant reſſerrée, on enveloppe ce fromage d'un nouveau morceau de toile bien nette; on le remet dans la forme avec la planche, & deux pierres pardeſſus, de la peſanteur de quarante-cinq ou cinquante livres chacune, pour faire égoutter le fromage plus promptement: on continue d'heure en heure, en retirant toujours le fromage de ſa forme, qu'on reſſerre

auſſi d'un cran, & en changeant à chaque fois de linge, qui ſoit bien net & bien ſec: on retourne auſſi le fromage deſſus, deſſous; on réitere la même choſe douze ou quinze fois, en augmentant toujours le poids qu'on met ſur la planche; en ſorte que les dernieres pierres peſent quelquefois juſqu'à cent cinquante livres.

Quand le fromage eſt bien égoutté, & qu'il ne mouille plus le linge, on le met ſur une planche dans l'endroit deſtiné pour les fromages, & on prend garde qu'ils ne ſe touchent, lorſqu'il s'en trouve pluſieurs, & lorſqu'ils ſont encore nouveaux: on prend enſuite du ſel bien ſec, & pilé le plus menu qu'il eſt poſſible; on en jette environ deux pincées ſur chaque fromage; une heure ou deux après que le ſel eſt fondu, on frotte exactement le fromage tout autour, & après l'avoir laiſſé ſécher pendant une ou deux heures, on l'entoure de ſangles faites de l'écorce de bois de ſapin, en les ſerrant le plus fortement qu'il eſt poſſible, & en pouſſant les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles ſe croiſent, afin de les détendre. Le lendemain on les déſangle, & après

les avoir essuyés, aussi bien que la planche, on répand encore sur les pains de fromages deux pincées de sel : on continue ainsi pendant six semaines, jusqu'à ce qu'ils soient salés suffisamment, ce qu'il est aisé de connoître, soit par la sonde, soit quand on s'apperçoit qu'ils n'attirent plus de sel; on laisse enfin tout-à-fait les fromages, & on les met dans des caisses ou tonnes, pour les transporter où l'on juge à propos.

Les fromages de Roquefort sont en partie ceux qui sont estimés pour la table des Grands : on travaille à les faire depuis le commencement de Mai, que l'on sevre les Agneaux, jusqu'à la fin de Septembre; hommes & femmes font la traite des Brebis deux fois par jour, vers les cinq heures du matin, & le soir, vers les deux heures : à mesure que chaque seau est plein, on le porte dans des granges ou dans des maisons; là on le coule à travers une étamine; on le reçoit dans une chaudiere de cuivre rouge étamé en dedans, & on est fort exact à laver les seaux, les couloirs & les chaudieres, avant que de s'en servir une seconde fois. Pour faire la présure, on égorge des Chevreaux

qui n'ont été nourris que de lait, & on tire de leur estomac la caillette ; on y jette une pincée de sel, & on la suspend en l'air dans un endroit sûr.

Lorsqu'elle est suffisamment seche, on en met dans une cafetiere de terre, avec environ un quart de livre d'eau ou de petit-lait ; au bout de vingt-quatre heures, la liqueur est suffisamment imprégnée des sels de la caillette, & prend le nom de présure ; sa qualité influe beaucoup sur la bonté du fromage ; elle peut se conserver un mois sans se corrompre, mais on la renouvelle tous les jours, de crainte qu'elle ne devienne trop forte: on en met dans la chaudiere une dose proportionnée à la quantité du lait ; une petite cuillerée suffit pour cent livres de lait ; trop ou trop peu dérangeroit l'opération. Dès que la présure est dans la chaudiere, on remue bien le lait avec une cuiller à long manche ; on laisse ensuite reposer le mêlange, & dans moins de deux heures, le lait se trouve entiérement caillé : c'est pour lors qu'une femme se lave les bras, & applique les mains successivement sur toutes les portions de la surface du caillé, en le pressant un peu

vers le fond de la chaudiere, & cela pendant trois quarts d'heure, au moyen de quoi le caillé ſe prend de nouveau, & forme une eſpece de pain, qui ſe précipite au fond de la chaudiere, que deux femmes levent alors, pour verſer adroitement le petit-lait dans un autre vaſe; l'une d'elles coupe enſuite le caillé par quartiers avec un couteau de bois, & les tranſporte de la chaudiere dans une forme placée ſur une eſpece de preſſoir. La forme ou écliſſe eſt une cuvette de bois cylindrique, dont la baſe eſt percée de pluſieurs trous, qui ont environ deux lignes de diametre. On ſe ſert de formes plus ou moins larges & hautes, ſelon la grandeur que l'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme, on le briſe; on le pétrit de nouveau avec les mains; on le preſſe autant qu'il eſt poſſible, & on en remplit la forme juſqu'à ce qu'elle ſoit bien comble. Pour le bien faire égoutter, on le preſſe fortement, ſoit avec une preſſe ordinaire, ſoit avec des planches bien unies, que l'on charge d'une pierre qui peſe environ cinquante livres. Le fromage demeure environ douze

douze heures dans ſa forme ; pendant ce temps-là, on le tourne d'heure en heure, en ſorte que le deſſous vienne au-deſſus. Quand il ne ſort plus de petit-lait par les ouvertures de la forme, on en tire le fromage ; on l'enveloppe d'un linge pour l'eſſuyer, & on le porte à la fromagerie, qui eſt une chambre où l'on fait ſécher les fromages ſur des planches bien expoſées à l'air, & rangées à différens étages le long des murs. Afin que les fromages ne ſe gerſent pas en ſéchant, on les entoure de ſangles faites de groſſe toile, qu'on ſerre le plus fortement qu'il eſt poſſible ; on les range enſuite à plat ſur les planches à côté les uns des autres, & jamais l'un ſur l'autre, en ſorte qu'ils ne ſe touchent que par les pointes. Ils ne ſont bien ſecs qu'après quinze jours ; encore faut-il, durant ce temps, les tourner & retourner, même deux fois par jour : on aura en outre ſoin de frotter, eſſuyer, & ſouvent de tourner les planches ; ſans ces précautions, les fromages s'aigriroient, ne ſe colleroient pas dans le cœur, s'attacheroient aux planches, & ſe romproient enſuite quand on voudroit les détacher.

Dès que les fromages ſont ſecs, on les porte dans les caves de Roquefort, où on commence par les ſaler: on y emploie du ſel de pécais, broyé dans des moulins à bled: on jette d'abord ſur une des faces plates de chaque fromage de ce ſel pulvériſé; vingt-quatre heures après on les tourne, pour jetter ſur l'autre face une même quantité de ſel: au bout de deux jours, on les frotte bien tout autour avec un morceau de drap, ou de groſſe toile; & le ſurlendemain, on les racle fortement avec un couteau. Ces raclures ſervent à compoſer une eſpece de fromage en forme de boules, qu'on nomme rhubarbe, & qui ſe vend dans le pays trois ou quatre ſols. Après ces opérations, on met huit ou douze fromages en pile, & on les laiſſe quinze jours de la ſorte; au bout de ce temps, & quelquefois plutôt, on apperçoit à leur ſurface une eſpece de mouſſe blanche fort épaiſſe, longue d'un demi-pied, & une efflореſcence en grains, dont la couleur & la forme reſſemblent aſſez à de petites perles: ayant raclé de nouveau pour enlever les matieres, on range ces fromages ſur des tablettes qui ſont dans les caves: on renouvelle

ces procédés tous les quinze jours, ou même plus souvent dans l'espace de deux mois; durant cet intervalle, la mousse paroît suffisamment blanche, verdâtre, rougeâtre; enfin les fromages acquierent cette écorce rougeâtre que nous leur voyons; ils sont alors assez mûrs pour être transportés aux endroits où l'on en fait le débit. Avant que d'arriver à ce point, ils subissent plusieurs déchets; en sorte que cent livres de lait ne produiseut ordinairement que vingt livres de fromage.

Après avoir parlé des différentes especes de fromages, & de l'usage qu'on en peut faire pour les alimens, nous allons passer aux propriétés médicinales de cette substance. Quand le fromage est nouveau & sans sel, on l'applique avec succès en cataplasme sur les yeux enflammés, & sur les hémorrhoïdes douloureuses. Le fromage sans crême, qu'on nomme pour cette raison *fromage maigre*, est un excellent cataplasme sur les tumeurs enflammées; il peut même se substituer au cataplasme de mie de pain & de lait. L'usage du fromage vieux en aliment est souvent nuisible. Boërhave rapporte que des personnes ont eu les levres, les gen-

cives, la langue & le gosier enflammés pour avoir mangé du fromage vieux. On doit conclure de là que le fromage doit nécessairement affecter l'estomac & les intestins par son acrimonie: on fera donc très-bien de s'abstenir d'une pareille nourriture, ou du moins de mettre en pratique le vers suivant, qui est connu de tout le monde:

Caseus ille bonus, quem dat avara manus.

Les maladies des Vaches sont les mêmes que celles des Boeufs. *Voyez* pour ces maladies l'article *Bœuf*, & notre Médecine Vétérinaire, dans laquelle nous traiterons particuliérement des épizooties qui ont regné parmi ces animaux.

ARTICLE IV.

Du Veau.

C'est le petit de la Vache; il est enveloppé dans le ventre de sa mere d'un amnios & d'un chorion; il a aussi une allantoïde: l'ouraque sort de l'ombilic avec les vaisseaux sanguins, & se

prolonge dans le cordon ombilical jusqu'au-delà de l'endroit où l'amnios s'épanouit, & s'étend de toutes parts pour envelopper le fœtus: à ce même endroit, le prolongement de l'ouraque forme l'allantoïde, qui s'étend à droite & à gauche entre l'amnios & le chorion, & qui forme deux cornes, ou pour ainsi dire deux poches allongées, dont le fond termine les deux bouts de l'allantoïde ; ces poches se terminent à l'endroit de l'ouraque, & reçoivent la liqueur qui en découle. Quand le fœtus est près du terme, son allantoïde est fort étendue; on ne peut pas pour lors l'enfler en entier sans la déchirer; mais quand le sujet est moins avancé, on y parvient plus facilement; elle est transparente au point qu'on peut voir au travers du sédiment de la liqueur qu'elle contient. Le chorion & l'amnios forment, comme l'allantoïde, deux prolongemens qui s'étendent dans les cornes de la matrice; mais ils n'y adherent pas, comme dans la Jument; c'est au contraire par de petits placenta, qui sont séparés les uns des autres, & distribués en différentes distances: on en a distingué près de cent pour un seul embryon;

on les a appellés cotyledons. *Voyez* ce que nous en avons dit, article *Vache*. Ces cotyledons ſont applatis, de figure ovale, & formés en partie par la matrice, & en partie par le chorion; il s'éleve ſur les parois intérieures de la matrice, des tubercules ovales, correſpondans à d'autres tubercules de la même figure, qui ſe forment ſur la ſurface extérieure du chorion; ces tubercules ſont appliqués l'un autour de l'autre, & le compoſé d'un tubercule de la matrice, environné par un tubercule du chorion, eſt ce qu'on appelle un cotyledon; chaque cotyledon attache le chorion à la matrice; les cotyledons ſe partagent en deux parties; dans le moment de cette disjonction, l'on s'apperçoit que les tubercules du chorion ſont hériſſés de petits prolongemens, & que ces prolongemens ſortent de pluſieurs cavités qui pénetrent dans les tubercules de la matrice; ces tubercules ſe détachent naturellement l'un de l'autre, lorſque la Vache met bas; & ceux qui reſtent dans la matrice s'obliterent dans la ſuite, & s'effacent en entier. On a obſervé dans les embryons que les endroits où les cornes devoient paroître,

ſont marqués par une tache rougeâtre, & par une ſorte d'empreinte ſur la peau. La veſſie a une forme cylindrique; les quatre eſtomacs ſont fort amples, à proportion de la groſſeur du fœtus; le *thymus*, qu'on nomme vulgairement *ris de Veau* eſt auſſi étendu que dans le Poulain. Dans le Veau, la caillette, ou le quatrieme eſtomac, ſe nomme autrement la *mulette*.

Quand le Veau eſt né, on le laiſſe auprès de ſa mere pendant les cinq ou ſix premiers jours, pour qu'il ſoit toujours chaudement, & qu'il puiſſe tetter auſſi ſouvent qu'il en a beſoin; mais il croît & ſe fortifie aſſez dans ces cinq ou ſix jours, pour qu'on ſoit dès-lors obligé de l'en ſéparer, ſi l'on veut la ménager; car elle s'épuiſeroit, s'il étoit toujours auprès d'elle: il ſuffira de le laiſſer tetter deux ou trois fois par jour; & ſi on veut lui faire une bonne chair, on lui donnera tous les jours des œufs cruds, du lait bouilli, de la mie de pain; au bout de quatre ou cinq ſemaines, ce Veau ſera excellent à manger. On pourra donc ne laiſſer tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on voudra livrer au Boucher. Mon pere ne vouloit pas qu'on laiſſât jamais

tetter les Veaux qu'on deſtinoit à la boucherie ; il leur faiſoit donner le lait de deux ou trois Vaches par jour, au moyen d'une machine faite exprès ; & pendant le jour, on leur donnoit à avaler des bols préparés avec des œufs & de la farine d'orge.

M. Ferrand nous a appris, dans ſon Mémoire ſur le trefle, la méthode d'élever les Veaux à la Flamande. On retire, dit-il, le Veau d'auprès de la Vache, dês qu'il eſt bien léché & bien ſec ; on le met dans une petite niche de planches, diſpoſée en quarré long, de deux pieds & demi de largeur ſur cinq pieds de longueur, cloſe de deux côtés : on ménage à cette niche une porte par derriere & une par devant, & on place un crampon de chaque côté ; à un demi-pied de la porte de devant, on y attache le Veau à deux longes, en ſorte qu'il puiſſe ſe coucher, ſans cependant avoir la liberté de ſe tourner de la tête à la queue ; cette niche eſt garnie pardeſſous d'un plancher qu'on fabrique un peu en pente, pour faciliter l'écoulement des urines ; dès que le Veau a huit jours, on ne lui laiſſe aucune litiere ; on la balaie même ſouvent très-proprement ; on lui

met la bouche jusqu'aux naseaux, dans un panier d'osier, qui s'attache par-dessus la tête avec une liasse, afin qu'il ne puisse pas manger, ni même lécher la poussiere. Dès qu'il est dans cette niche, on lui présente du lait frais, tiré dans un vase; on lui met la bouche tremper sur le bord, & avec le doigt, en réitérant, on lui en introduit dedans; peu de jours après, il tette le doigt, dont un petit bout sort du lait; par ce moyen, dans quinze jours au plus tard, on l'habitue à boire le lait parfaitement bien. On peut le nourrir ainsi tant qu'on veut; il coûte peu de soin. Au bout de trois mois, s'il est né d'une grosse Vache, & si on lui a donné du lait autant qu'il en a pu boire, il peut peser même jusqu'à quarante-cinq livres le quartier, tout dépouillé.

A l'égard des Veaux qu'on veut nourrir, il faut les laisser au lait au moins pendant deux mois; plus on les laissera tetter, plus ils deviendront gras & forts. On préférera pour les élever, ceux qui sont nés aux mois d'Avril, Mai & Juin; les Veaux qui naissent plus tard ne peuvent acquérir assez de force pour résister aux injures de l'hi-

ver ſuivant ; ils languiſſent par le froid, & périſſent preſque tous. A deux, ou trois, ou quatre mois, on ſévrera donc les Veaux qu'on veut nourrir ; avant de leur ôter abſolument le lait, on leur donnera un peu de bonne herbe, ou de ſainfoin, pour qu'ils commencent à s'accoutumer à cette nouvelle nourriture ; après quoi on les ſéparera tout-à-fait de leur mere, & on ne les en laiſſera point approcher, ni à l'étable, ni au pâturage, où cependant on les menera tous les jours, & où on les laiſſera du matin au ſoir, pendant l'été ; mais dès que le froid commencera à ſe faire ſentir en automne, il ne faudra point les laiſſer ſortir que tard dans la matinée, & les ramener de bonne heure ſur le ſoir ; & pendant l'hiver, comme le grand froid leur eſt abſolument contraire, on les tiendra chaudement dans une étable bien fermée, & bien garnie de litiere ; on leur donnera avec l'herbe ordinaire du ſainfoin, de la luzerne, & on ne les laiſſera ſortir que par des temps doux ; il leur faut beaucoup de ſoin pour paſſer le premier hiver ; c'eſt le temps le plus dangereux de leur vie ; car ils ſe fortifieront aſſez pendant l'été ſuivant,

pour ne plus craindre le froid du second hiver.

On trouve dans le troisieme & le quatrieme estomac du Veau qui tette, des grumeaux de lait caillé; ces grumeaux de lait séchés à l'air, sont la présure avec laquelle on fait les caillons, & dont on se sert pour faire cailler le lait. Plus on garde cette présure, meilleure elle est, & il n'en faut qu'une très-petite quantité pour faire un grand volume de fromage.

Les Boeufs, les Taureaux, les Vaches aiment beaucoup le vin, le vinaigre, le sel; ils dévorent avec avidité une salade assaisonnée. En Espagne, & dans quelques autres pays, on met auprès du jeune Veau à l'étable une de ces pierres qu'on appelle *salegres*, & qu'on trouve dans les mines de sel-gemme; il leche cette pierre salée pendant tout le temps que sa mere est au pâturage, ce qui excite si fort l'appétit ou la soif, qu'à l'instant que la Vache arrive, le jeune Veau se jette à la mamelle, en tire avec avidité beaucoup de lait, s'engraisse & croît bien plus vîte que ceux auxquels on ne donne point de sel: c'est par la même raison que lorsque les Boeufs

ou les Vaches font dégoûtés, on leur donne de l'herbe trempée dans du vinaigre, ou faupoudrée d'un peu de fel : on peut leur en donner aussi, lorsqu'ils se portent bien, & qu'on veut réveiller leur appétit, pour les engraisser en peu de temps.

Dans le Journal économique du mois de Mai de l'année 1754, est insérée une lettre adressée à l'Auteur de ce Journal, de Reyn, près Breda, dans le Brabant, sur la maniere artificielle de faire blanchir la chair des Veaux, & sur quelques détails qui concernent le gouvernement de ces animaux. Nous allons rapporter ici l'extrait de cette lettre.

Les Veaux, dit l'Auteur de cette lettre, qu'on envoie au marché, ne sont estimés qu'autant que leur chair promet d'être blanche & délicate ; mais ils n'apportent pas tous en naissant ces avantages, ou ne les conservent pas : on a trouvé le moyen de rectifier la nature, ou d'empêcher qu'elle ne se corrompe.

Les Veaux portent des marques extérieures qui décelent leurs qualités : ceux qui sont d'un fauve pâle, qui ont le musle brun ou blanc, les reins forts,

les gencives blanches, une queue de rat, les yeux bordés d'un cercle blanc, dont les paupieres ſont comme autant de petits piquans; ceux-là, dis-je, ont communément la chair blanche; l'on préſume en leur faveur ſelon qu'ils réuniſſent plus ou moins de ces ſignes, ou que ces ſignes ſont plus ou moins évidens : au contraire, un veau de couleur noire, dont la gencive eſt rouge, dont les barbes pendent, qui eſt foible & maigre, un pareil Veau a toujours la chair rouge, malgré tous les ſoins que l'on en peut prendre. Les Veaux femelles ont auſſi plus de diſpoſition que les mâles à avoir la chair blanche; & même parmi ceux de la premiere eſpece, il eſt avantageux de choiſir les plus petits. Ainſi, quand on a des raiſons particulieres pour ne pas laiſſer multiplier un troupeau de bêtes à cornes au-delà d'un certain nombre, ſi l'on veut ſe défaire avantageuſement des Veaux qu'on ne veut point élever, il faut choiſir ceux qui portent les indices que nous venons de ſpécifier, ou à leur défaut, ceux qui en approchent le plus.

Les premiers, dont les diſpoſitions

ſont favorables, ne demandent qu'un gouvernement attentif, pour empêcher leur chair de rougir; il faut pour cela leur ménager le lait avec précaution, & leur fournir, au défaut de cette liqueur, qui eſt leur aliment naturel, des breuvages doux & nourriſſans: on ne leur livre pas d'abord en entier le pis de leur mere; un ſeul trayon leur ſuffit pour la premiere ſemaine, on leur en donne deux la ſeconde; & dans la troiſieme ou la quatrieme, on leur abandonne le reſte. Si le lait commence à tarir vers ce temps-là, on y ſubſtitue un breuvage, dont on fait prendre d'abord au jeune animal deux gorgées, une ſeule fois par jour; dans la ſuite, on lui en donne trois ou quatre gorgées, & deux fois par jour: on mêle dans cette potion un peu d'eau d'anis, dont on augmente la quantité à meſure que le Veau grandit. Cette potion doit ſe donner une heure avant que de lui laiſſer la liberté de tetter.

A l'égard des derniers, c'eſt-à-dire, de ceux dont les ſignes équivoques font appréhender que la chair ne ſoit rouge, on uſe de quelques artifices pour corriger ce défaut. Pluſieurs

voisins de l'Anonyme de cette lettre, font saigner fréquemment les jeunes animaux ; mais cette méthode, qui n'est que trop généralement suivie, a de grands inconvéniens ; les saignées réitérées privent le Veau du suc nourricier qu'il tire des alimens ; il maigrit, & sa chair devient coriace. Quelques-uns se contentent de faire saigner deux fois leurs Veaux ; savoir au bout de six semaines, & à deux mois & demi. Il est vrai que ce moyen donne à l'animal une apparence favorable, très-propre pour le débit ; mais c'est tout, car la chair ne répond pas aux promesses des signes extérieurs.

Il y a une pratique plus sûre que celle de la saignée, continue notre Auteur ; mais elle demande plus de soin. On dispose dans l'étable les Vaches à la queue l'une de l'autre, & on laisse entr'elles un intervalle d'environ quatre pieds, pour pouvoir passer librement : on dresse à la tête de chaque Vache un poteau, où elle est attachée par un anneau ; parallélement à cette rangée de Vaches, on dispose sur des planchers une rangée de Veaux, sous lesquels on répand une litiere épaisse de paille. Les planches doivent être percées en

différens endroits, pour faciliter l'écoulement des urines qui tombent dans une cavité assez large, pratiquée au-dessous; cette rangée est bordée par un ratelier remplie de craie, que les Veaux peuvent lécher & manger à leur aise: on place aussi à portée d'eux une auge remplie d'orge, mêlé d'un peu de sel, & quelques-uns y ajoutent de la craie pulvérisée, de la farine de froment & de la farine d'avoine.

Quand la mere manque de lait, on a recours à une espece de pâtée, que l'on peut composer de plusieurs manieres: on prend de la dreche & de la craie réduite en poudre très-fine, par égale quantité; on mêle le tout ensemble avec un peu de sel, de farine & d'eau-de-vie ou d'anis: on bat ces différens ingrédiens, jusqu'à ce que le mêlange acquiere la consistance d'une pâte molle, & on en forme des pilules ou bols, dont on donne trois à la fois, après les avoir trempées dans du lait. Cette nourriture est fort du goût des Veaux: on n'est pas long-temps à la leur faire avaler de force; ils la prennent bientôt d'eux-mêmes, & il n'est question que de la leur donner au bout d'un bâton. Cette pâtée est excellente

pour l'hiver ; mais en été, on ne doit y mettre ni eau-de-vie, ni eau d'anis, ou du moins il en faut très-peu. Il y a d'autres pâtes qui ſont plus ſimples ; par exemple on fait une pâte de farine d'avoine & de lait, & on en forme des bols, que l'on trempe dans du lait, & dont on donne aux Veaux quatre à la fois, une heure avant que de les mettre ſous la mere. Comme cette nourriture eſt moins forte que la précédente, on leur en donne encore quatre autres, en les retirant du pis, avec une cuillerée de lait entre chaque bol.

Une troiſieme pâte, qui a plus de vertu que la derniere, & qui approche plus de la premiere, eſt la ſuivante. On prend de la farine & de la craie pulvériſée, & on délaie ces deux poudres dans du lait avec de l'eau d'anis, qui eſt beaucoup meilleure pour cet effet que l'eau-de-vie pure.

Il y a en Angleterre, dans la Province de Bedfort, uue terre fort commune, dont les Fermiers rempliſſent les rateliers de leurs étables : ils prétendent que les Veaux ſucent cette terre avec plaiſir, & qu'ils y trouvent un ſuc fortifiant, qui fait blanchir leur

chaïr beaucoup plus ſûrement que la pierre de craie.

Il faut ſavoir que ce n'eſt qu'à force de ſoins qu'on peut s'aſſurer du ſuccès de ces artifices : il faut d'abord choiſir des Veaux, dont la conſtitution ne ſoit pas totalement oppoſée à l'amélioration qu'on ſe propoſe ; car tout l'art imaginable ne ſauroit dompter la nature, quand il l'attaque de front : il faut enſuite prendre garde que les Veaux ne lechent point la terre, ni les planches ſur leſquelles ils ſont poſés. On croit auſſi que le foin contribue à rougir leur chair, & qu'ainſi on doit les empêcher d'en manger. A l'égard de cette derniere attention, quelques perſonnes expérimentées ne la jugent pas néceſſaire.

Ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que les alimens recherchés dont on nourrit ces jeunes animaux, pour faire blanchir leur chair, lui font perdre de ſon goût & de ſa délicateſſe ; cependant, quand on ſait bien les gouverner, on réuſſira à leur donner une chair, dont la blancheur & l'air appétiſſant ne le cedent en rien à celle des Veaux qui ſont nés avec les plus heureuſes

qualités. Comme la chair de ces derniers eſt infiniment plus exquiſe, avant d'avoir recours à l'art, il vaut mieux mettre en uſage les précautions qui en peuvent procurer par des loix naturelles.

Le choix du Taureau y contribue beaucoup : il y a des gens qui ſavent choiſir avec tant de diſcernement le Taureau dont ils font couvrir leurs Vaches, que rarement leur attente eſt trompée. *Voyez* pour ſon choix ce que nous avons dit à l'article *Vache*. Mais ce n'eſt pas encore aſſez d'avoir choiſi le Taureau. Si la Vache qu'on mene au Taureau fait ſa nourriture ordinaire de veſce ſeche ou verte, ſes Veaux auront toujours la chair rouge. Ce n'eſt donc qu'à force de précautions qu'on peut ſe flatter de la réuſſite ; encore faut-il ſavoir, avant de s'embarquer dans tous ces ſoins, ſi la nature du pays ne les rendra pas inutiles. Le ſol influe beaucoup ſur la qualité des Veaux, & leur chair ſera blanche ou rouge, ſelon la terre où ils ſeront nés.

On peut connoître, même dans l'obſcurité, ſi le Veau aura la chair blanche ; il ſuffit pour cela de le tou-

cher. Un Veau qui ſe porte bien a toujours ſur les reins, auprès de la queue, deux lobes de graiſſe; s'ils ſont fermes, le Veau ſera rouge; au contraire, s'ils ſont mollets, c'eſt une marque certaine que la chair en ſera blanche.

Les jeunes Veaux ſont expoſés à différentes maladies. Les mâles ſont ſujets à ſe ſucer le bout de leur nerf, ce qui les fait promptement maigrir & dépérir tout-à-fait; c'eſt pourquoi, dès qu'on s'en appercevra, en paſſant la main tous les jours ſous le ventre, que cette partie eſt plus mouillée qu'elle ne doit l'être par l'écoulement de l'urine ſeule, on lui mettra une muſeliere, ou bien on lui mettra un collier d'étoupe, dans lequel feront paſſées deux cordes, qu'on attachera à deux endroits oppoſés, comme on fait pour un Cheval qu'on met entre les piliers, pour le dreſſer au manege. Dans ce dernier cas, on l'attachera aſſez court pour qu'il ne puiſſe ſe ſucer, de façon cependant qu'il ait l'aiſance de ſe lever & de ſe coucher.

Quelquefois le Veau ne peut tetter; ſi on s'apperçoit qu'il ne le peut pas, lorſqu'on le met ſous la mere, c'eſt un indice qu'il a les barbillons qui lui

viennent ſous la langue : on les coupera pour lors avec les ciſeaux, & on lavera la place avec du vinaigre, de l'ail & du ſel, ou avec de la ſalive ſeulement.

La gale eſt une autre maladie à laquelle ſont ſujets les Veaux : on connoît qu'ils en ſont atteints, lorſque paſſant légérement la main ſur le dos, on ſent leur peau mal unie, & qu'on leur voit le poil hériſſé. Pour les guérir, on prend du beurre frais avec l'huile de chénevis, dont on les frotte dans tous les endroits où la gale paroît. Cette maladie provient quelquefois de la négligence des Servantes à donner de la litiere au Veau, ou de ce qu'on laiſſe croupir ſous lui ſon urine; ce qu'on pourra prévenir, en y apportant tous les ſoins néceſſaires.

Le flux de ventre eſt auſſi une maladie propre au Veau ; un remede efficace dans ce cas, même quand le flux feroit invétéré, eſt un gros de *diaſcordium* préparé ſans feu, mêlangé avec du vin rouge & de l'eau chaude; on lui en fait prendre avec la corne, trois quarts-d'heures auparavant & une heure après : on ne lui donne point de lait; mais on lui laiſſe lécher la craie

tant qu'il veut. Si la premiere dose ne guérit pas, on en donne une seconde au bout de deux heures; la chair n'en est pas moins blanche, & ne contracte aucun goût par l'usage de ce remede.

La constipation est la maladie toute opposée ; pour y remédier, on fait fondre uúe once de manne commune dans un poisson d'eau ; on y ajoute une cuillerée d'eau-de-vie ; on épaissit le tout avec de la farine de froment, pour en faire des pilules, dont on donnera au Veau trois ou quatre fois tous les matins, après qu'il aura été allaité : il faut les tremper dans le lait, pour que l'animal les avale mieux : on continue ainsi jusqu'à ce que le Veau ait le ventre libre.

Avant que de finir le Chapitre concernant les Bœufs & les Vaches, nous observerons au sujet de la pâture des bestiaux, & notamment de ces animaux, que la Société Royale d'Agriculture de Bretagne indique très-bien, dans un tableau qu'elle a fait dresser, les herbes des prés, soit hauts, soit bas, qui sont les plus profitables aux bestiaux, & celles qui leur sont nuisibles. La plupart des plantes qu'on trouve plus ou moins abondamment

dans les prairies, soit moyennes ou basses, sont :

1. *Gramen pratense, paniculatum, majus, angustiore folio :* cette plante est très-bonne. 2. *Gramen capillaceum, paniculis rubentibus.* 3. *Gramen spicatum, glumis cristatis :* ces deux especes passent pour bonnes. 4. *Gramen paniculatum, molle ;* espece excellente. 5. *Gramen spicatum, folio aspero.* 6. *Gramen typhoïdes, maximum, spicâ longissimâ :* ces deux especes sont mises dans la classe des bonnes. 7. *Gramen loliaceum, radice repente ;* Chiendent. 8. *Gramen paniculatum, majus, latiore folio :* celles-ci sont excellentes. 9. *Gramen anthoxanthon, spicatum.* 10. *Gramen tremulum, minus, paniculâ parvâ :* ces deux gramens passent pour bons ; mais les cinq plantes suivantes sont de nulle valeur dans les prairies ; la derniere même de ces cinq plantes est nuisible à la végétation des autres. 11. *Acetosa arvensis, lanceolata ;* Oseille. 12. *Bellis sylvestris ;* paquerette, ou petite Marguerite. 13. *Betonica purpurea ;* Bétoine. 14. *Buphthalmum vulgare ;* Œil de Bœuf, ou grande Marguerite. 15. *Cuscuta ;* Cuscute. On peut mettre aussi parmi les plantes inutiles des prairies, celles qui suivent. 16. *Equisetum minus, terrestre ;*

Prêle. 17. *Euphrasia Officinarum ;* Euphraise. 18. *Gallium luteum ;* Caille-lait. 19. *Hieracium quod pilosella major, repens, minus hirsuta ;* Herbe à Epervier. 20. *Hypericum minus, erectum ;* Millepertuis. 21. *Jacea nigra pratensis ;* Jacée. 22. *Jacobea senecionis folio ;* Jacobée. 23. *Juncus lævis, paniculâ non sparsâ ;* Jonc. 24. *Lapathum folio acuto, rubente ;* Patience, Parelle. 25. *Linum sylvestre ;* Lin. 26. *Œnanthe aquatica.* 27. *Pedicularis pratensis lutea, sive crista galli ;* Pédiculaire. 28. *Rapunculus spicatus ;* Raiponce. 29. *Scabiosa pratensis, hirsuta, Officinarum ;* Scabieuse. 30. *Sphondilium vulgare, hirsutum ;* Berce. 31. *Tormentilla vulgaris ;* Tormentille. 32. *Tragoselinum majus, umbella candidâ ;* Boucage. 33. *Ranunculus pratensis, erectus, acris ;* Renoncule, Bouton d'or simple, Griffes de Lion, Pied-de-Coq. Les deux plantes suivantes ne sont pas seulement inutiles dans les prairies, elles sont même encore fort mauvaises. 34. *Millefolium vulgare, album ;* mille-feuilles. 35. *Ptarmica vulgaris, folio longo, serrato ;* mais en revanche, on peut regarder comme très-bonnes les dernieres dont nous allons faire mention. 36. *Lathyrus, sylvestris, luteus, foliis Viciæ ;* Gesse. 37. *Lothus pentaphyllos*

pentaphyllos, flore cæruleo. 39. *Trifolium pratense, purpureum;* Trefle à fleur rouge, ou Tremoine. 40. *Trifolium luteum, capitulo lupuli, vel agrarium;* Triolet. 41. *Vicia sylvestris, flore purpureo;* Vesce. 42. *Vicia vulgaris acutiore folio, semine parvo nigro.*

On peut se convaincre, par le détail dans lequel nous venons d'entrer, que parmi les quarante-deux plantes dont les prairies sont ordinairement composées, il s'en trouve vingt-une inutiles: une plante parasite, qui nuit à la végétation des autres, trois qui sont nuisibles au bétail, & dix-sept qui fournissent une bonne nourriture, parmi lesquelles on compte dix especes de *gramen;* par conséquent, quand on veut former des prairies naturelles, & même artificielles, il est très-facile de se régler là-dessus: on choisira par préférence les dix-sept bonnes especes, & on rejettera toutes les autres.

Ce qui rend le beurre de la Prévalaie en Bretagne si fameux, c'est sans doute le bon pâturage qui s'y trouve; la plupart des herbes qui croissent dans les prairies de ce canton, sont presque toutes succulentes, & on n'y en voit que très-peu de mauvaises, ou d'inutiles:

on y rencontre, v. g. 1. *Gramen paniculatum, majus, angustiore folio.* 2. *Gramen capillatum, paniculis rubentibus.* 3. *Gramen spicatum, glumis cristatis.* 4. *Gramen pratense, paniculatum, molle.* 5. *Gramen spicatum, folio aspero.* 6. *Gramen typhoïdes maximum, spicâ longissimâ.* 7. *Gramen liliaceum, radice repente*; Chiendent. 8. *Gramen paniculatum, majus, latiore folio.* 9. *Gramen anthoxanthon, spicatum.* 10. *Gramen tremulum minus, paniculâ parvâ.* 11. *Daucus vulgaris*; Carotte. 12. *Lotus pentaphyllos, flore majore, luteo splendente*; Lotier. 13. *Polygala minor vulgaris, flore cæruleo.* 14. *Trifolium pratense, purpureum*; Trefle, ou Tremoine. 15. *Vicia sylvestris, flore purpureo*; Vesce.

Personne ne peut disconvenir que toutes ces plantes ne soient excellentes, & il ne s'en trouve que quelques-unes qui pourroient passer pour inutiles, telles que la Bétoine, *Betonica purpurea*; l'oeil de Boeuf, *Buphtalmum vulgare*; le Pissenlit, *Dens leonis, latiore folio*; le Caille-lait, *Gallium luteum*; la Jacée, *Jacea nigra pratensis, hirsuta*; le Lin chanpêtre, *Linum sylvestre*; le Plantain, *Plantago quinque nervia*; & la Scabieuse, *Scabiosa pratensis, hirsuta, Officinarum.*

On ne rencontre point d'oſeille dans cette excellente prairie; mais ce ſont preſque toutes des plantes légumineuſes qui y dominent: celles que nous avons déſignées comme inutiles y ſont très-rares, & il n'y en a que trois de mauvaiſes, qui ſont, l'arrête-bœuf, la mille-feuille & la renoncule des prés. C'eſt à M. de Livoys que nous ſommes redevables de la connoiſſance des plantes qui s'y trouvent. Si les Botaniſtes de chaque Province s'appliquoient à déterminer la bonté des plantes des prairies, & indiquoient aux Habitans les mauvaiſes qui peuvent s'y rencontrer, on pourroit parvenir à n'avoir à la fin que d'excellentes prairies, par la précaution qu'on prendroit d'y détruire tout ce qui pourroit s'y trouver de nuiſible aux différens genres de Beſtiaux.



CHAPITRE V.

DU JUMART.

ON donne le nom de Jumart à une bête de charge, qui provient de l'accouplement du Taureau avec l'Aneſſe ou la Jument, & de celui du Cheval ou de l'Ane avec la Vache. L'Auteur de l'Hiſtoire générale des Egliſes Evangéliques des Vallées de Piémont, rapporte qn'on en voit de ces deux eſpeces dans les mêmes Vallées. On nomme *Bif* l'animal qui provient de l'Aneſſe & du Taureau, & *Baf*, celui qui provient de l'accouplement d'un Taureau avec une Jument. Ces animaux, qui ſont vraiment des Anes & des Chevaux, ſelon cet Auteur, parce que les petits appartiennent à l'eſpece de la femelle, portent néanmoins des marques du mâle; ils ont le front boſſué aux endroits où les Taureaux ont des cornes; l'une de leurs mâchoires eſt plus courte, & leur eſpece tient un peu de celle du Boeuf. Ces Mulets ſont fort communs dans la Suiſſe; il en

eſt fait mention dans Scaliger; cet Auteur dit en avoir ſouvent rencontré dans ces Cantons; il s'en trouve auſſi dans le haut-Dauphiné. Un Domeſtique, natif de Gap, aſſure avoir vu chez un Habitant voiſin du domicile de ſon pere, une Jument, qui, pendant huit années conſécutives, a donné réguliérement un Jumart mâle ou femelle. On a tenté, il y a huit à neuf ans, dans la Paroiſſe de Saint-Igny-de-Vers, en Beaujolois, de faire ſervir une Vache par un Etalon Navarrois; on n'y parvint même qu'avec peine; la Vache conçut cependant, & il en provint un Mulet; mais il n'a vécu qu'un mois.

Schaw-Traculs parle d'un animal qu'il nomme Kumval, & qu'il prétend être le fruit de l'accouplement de l'Ane avec la Vache. Cet animal n'avoit point de cornes; il avoit l'ongle fendu; ainſi il tenoit plus par les extrémités, de la femelle que du mâle. En 1768, on voyoit à l'Ecole Royale Vétérinaire deux de ces productions qui avoient été tirées du Dauphiné. Le Jumart qu'on y voyoit, & qui étoit le produit du Taureau avec la Jument, n'avoit rien de différent d'un petit Mu-

let ordinaire, sinon que la mâchoire supérieure étoit beaucoup plus courte que l'inférieure : quant au Jumart, qui devoit le jour au Taureau & à l'Aneſſe, il avoit une taille d'environ trois pieds deux pouces ; ſa robe étoit d'un alzan qui imitoit le poil du Bœuf ; ſon front étoit boſſué à l'endroit des cornes du pere ; ſa mâchoire inférieure étoit plus longue de deux pouces au moins que la ſupérieure ; il avoit le mufle du Taureau ; il en avoit auſſi le corps par la longueur & par la conformation ; il en tenoit encore par la queue & par les genoux, qui étoient ſerrés l'un contre l'autre comme ceux du Veau. Cet animal, qui étoit entier, a ſervi pluſieurs fois ſa femelle pendant le printemps de l'année 1767. Cependant il la dédaignoit quelquefois, tandis qu'il témoignoit conſtamment une ardeur incroyable pour les Jumens ; auſſi ne lui a-t-on préſenté la Jumart, qu'après l'avoir vivement échauffé par l'aſpect & par l'approche d'une Cavale.

Des Auteurs prétendent que cette eſpece mulâtre n'engendre point, malgré l'accouplement. Mais parce qu'elle n'a point produit dans nos climats,

doit-on inférer que tous les Jumarts ſont des individus ſtériles, & qu'il n'y en aura jamais de féconds? L'affirmatif eſt le ſentiment le plus probable.

Dans un Ouvrage périodique de l'année 1767, on liſoit la deſcription d'une Jumart qui ſe trouvoit pour lors à l'Ecole Royale Vétérinaire de Lyon. Cette Jumart étoit le produit de l'accouplement d'un Taureau & d'une Jument; elle étoit de la taille d'environ trois pieds quatre pouces; la robe étoit d'un noir mal teint; elle étoit âgée de ſept ans, d'une force ſinguliere, & très-peu délicate ſur la nourriture; elle paſſoit quelquefois des mois entiers ſans boire; elle ſe défendoit, ſoit des pieds, ſoit de la dent, des approches de tout le monde, excepté de celle de ſon maître; pour peu qu'elle fût courroucée, elle levoit & étendoit ſa queue dans toute ſa longueur; elle urinoit ſur le champ & à diverſes repriſes, & lançoit ſon urine, qui étoit extrêmement jaune, à ſept ou huit pieds loin d'elle; elle n'avoit ni le mugiſſement du Taureau, ni le henniſſemeut du Cheval, ni le braiement de l'Ane, mais un cri grêle, aigu & particulier, qui auroit plutôt

tenu du cri ou du bêlement de la Chevre, que de celui de tout autre animal. On n'a point vu paître cette bête; mais elle embrassoit & ramassoit avec sa langue le fourrage qu'on lui donnoit, comme le Bœuf embrasse & ramasse l'herbe qu'il veut manger; après quoi une portion de ce fourrage étant parvenue sous les dents molaires, elle donnoit un coup de tête à droite ou à gauche, lorsqu'après avoir saisi & serré l'herbe entre les dents incisives & le bourrelet, qui supplée au défaut de ces mêmes dents à la mâchoire supérieure, ils cherchent à l'arracher: on n'appercevoit en elle aucun signe de rumination, quoique son maître assurât qu'on la voyoit remâcher les alimens, quand elle n'en avoit point devant elle. Cette Jumart, considérée extérieurement, avoit le front large & bossué du Taureau, la mâchoire antérieure beaucoup plus courte que la postérieure, un mufle égal à celui du pere; le corps étoit à-peu-près conformé de même que le sien, en ce qui concerne l'épine, les os des hanches & les flancs; ses jambes étoient comme ce que nous appellons dans le Cheval *jambes de Veau*, c'est-à-dire,

que ſes genoux étoient très-rapprochés l'un de l'autre ; du reſte, elle étoit ſolipede.

CHAPITRE VI.

DU BOUC ET DE LA CHEVRE.

LE Bouc eſt un animal domeſtique, de la famille des quadrupedes, aſſez ſemblable au Bélier ; mais qui en differe néanmoins par ſes cornes, qui ne ſont point auſſi contournées, par ſon corps qui eſt couvert de poils, & non de laine, & par ſon menton qui eſt garni d'une eſpece de barbe. On a donné le nom de Chevre à la famille de cet animal ; elle a de même que le mâle, un toupet de barbe ſous le menton, & quelquefois en outre deux glands, ou eſpece de groſſes verruës qui lui pendent ſous le col ; ſa queue eſt très-courte, ainſi que celle du Bouc ; elle eſt ſur-tout remarquable par la longueur de ſes deux pis, qui lui pendent ſous le ventre.

Les couleurs les plus ordinaires du Bouc & de la Chevre ſont le blanc &

le noir : il y en a de blancs & de noirs en entier ; d'autres ſont en partie blancs & en partie noirs. Ces derniers ſont plus communs ; il s'y en trouve auſſi beaucoup qui ont du brun & du fauve.

Le poil n'eſt pas de la même longueur ſur les différentes parties du corps ; il eſt plus ferme par-tout que le poil du Cheval, mais moins dur que ſon crin. M. d'Aubenton dit avoir vu un Bouc qui étoit en partie noir & en partie blanc, & qui avoit de la laine de couleur blanchâtre, mêlée avec le poil ſur le dos, & ſur le haut des côtés du corps, & diſpoſée par flocons, qui deſcendoient auſſi bas que le poil, & même plus bas.

Le poil du Bouc dont nous allons donner la deſcription d'après M. d'Aubenton, lui a paru plus dur, plus ferme que celui de l'Ane ; il étoit de longueur très-inégale ; celui de la barbe avoit juſqu'à neuf pouces ; cette barbe formoit un bouquet qui étoit placé au-delà du menton ſous les coins de la bouche, & qui s'étendoit ſur la longueur de trois pouces du côté de la gorge ; le poil du front, du cou, du poitrail, des côtés du corps, de la face

extérieure des bras & des cuiſſes, avoit environ trois pouces de longueur; celui de la tête, à l'exception du front & de la barbe; celui des oreilles, du deſſous du ventre, de la face intérieure des bras & des cuiſſes, & du bas des quatre pieds, depuis les genoux & depuis les jarrets juſqu'au boulet, étoit fort court; mais ſur le paturon, & principalement ſur la couronne, il ſe trouvoit un peu plus long. Ce Bouc avoit une criniere compoſée de crins comme celle du Cheval; ces crins tomboient de chaque côté du cou; leur longueur étoit d'un demi-pied du garrot; on remarquoit auſſi dans cet animal une eſpece de criniere tout le long du dos & de la croupe, & même juſqu'au bout de la queue; où ils étoient à-peu-près de la même longueur que les poils de la face extérieure des cuiſſes; mais il ſe trouvoit encore une eſpece de continuation de criniere le long de la partie poſtérieure de chaque cuiſſe, juſqu'à quelque diſtance du jarret; cette criniere ſe partageoit en deux parties latérales, dont les poils s'étendoient en arriere, & un peu en dehors, & diminuoient peu-à-peu de longueur; depuis le garrot juſqu'au bout de la queue,

elle étoit formée par un poil de moyenne longueur; il y en avoit aussi de pareil sur le front, en forme de toupet.

Ce Bouc avoit les cornes de couleur brune, grisâtre; elles étoient un peu applaties, & cependant arrondies sur chaque face, & sur le bord postérieur & extérieur; mais le bord antérieur étoit tranchant, inégal, & terminé en différens endroits par des tubercules plus ou moins gros; il y avoit sur chaque corne un grand nombre de petites crenelures un peu ondoyantes, qui l'entouroient, & qui étoient fort près les unes des autres; les cornes, au sortir de la tête, s'éloignoient peu-à-peu l'une de l'autre; ensuite elles se recourboient en arriere & en dehors, se prolongeoient horisontalement de chaque côté de l'animal, & enfin se replioient un peu en bas & en avant. Les cornes des Boucs sont plus ou moins longues, & différemment contournées. La plupart des Chevres ont aussi des cornes; elles sont moins longues que celles des Boucs, mais elles ont la même position & la même direction.

Les grandes cornes qui surmontent la tête du Bouc, & la longue barbe

qui eſt ſuſpendue à ſon menton, lui donnent un air bizarre & équivoque; mais pour reconnoître, dit M. d'Aubenton, les caracteres de ſa phyſionomie, il faudroit ne conſidérer que ſa face, ſans faire attention aux cornes ni à la barbe; on verroit alors qu'il y auroit une apparence de fineſſe, parce que la partie de la face qui s'étend depuis les yeux juſqu'au bout des levres, eſt allongée & affilée, le bout du muſeau bien arrondi, le menton bien fermé, les deux levres bien ſéparées par la fente de la bouche, la levre ſupérieure terminée par les ouvertures des narines, qui s'approchent de très-près par leur extrémité intérieure, & qui forment une fente parallele à celle de la bouche. Tous ces traits ſont expreſſifs, animent la phyſionomie du Bouc, & lui donnent un air de vivacité & de douceur. L'éloignement des yeux, quoique grand dans cet animal, ne rend point ſa phyſionomie ſtupide, parce que le front eſt fort étroit, & preſqu'entiérement occupé par le toupet; d'ailleurs, les yeux ſont très-vifs, très-grands & très-apparens, quoique poſés un peu ſur les côtés de la tête; ils donnent encore plus de vivacité au Bouc que la forme du bout de ſon

museau, & que les oreilles, qui sont bien proportionnées, bien posées & bien soutenues. Les yeux sont le trait le plus animé par la belle couleur jaune de l'iris, & sur-tout par la figure singuliere de la prunelle; c'est un quarré long, dont les côtés sont irréguliérement terminés, & pour ainsi dire frangés, & dont les angles sont arrondis. Ce quarré est le plus souvent situé de façon que l'angle inférieur de devant est à-peu-près à la hauteur de l'angle antérieur de l'œil, & l'angle supérieur de derriere à la hauteur de l'angle postérieur de l'œil.

Si on considere actuellement le Bouc, continue M. d'Aubenton, avec ses cornes & sa barbe, la face paroîtra à l'instant transversalement partagée par le milieu, & pour ainsi dire, double; la physionomie aura l'air équivoque, parce que les apparences de finesse & de vivacité vont se changer en un air pesant & stupide. L'étendue du chanfrein, depuis les yeux jusqu'aux narines, étant nue & dénuée de traits, les yeux semblent appartenir à la partie supérieure de la face, qui sert de base aux cornes, & former avec le front, les oreilles & les cornes, un groupe éloigné, & pour ainsi dire séparé de la

partie inférieure de la face, qui, réunie avec la barbe, fait un autre grouppe composé des narines, des levres, de la bouche, du menton & de la barbe. En supposant que l'on couvre cette partie de la face, & qu'on ne voie que la partie supérieure, les cornes sont si grosses & si grandes, qu'elles font disparoître pour ainsi dire les proportions des oreilles, la vivacité des yeux & la petitesse du front. Ces trois parties, qui, prises séparément des cornes, présentoient l'apparence de la légéreté & de la vivacité, ne font plus aucun effet lorsqu'elles sont surmontées par les cornes, ne donnent plus aucune idée de légéreté ni de finesse, & l'ensemble formé par cette réunion n'est que lourd & pesant. Voyons actuellement, continue toujours M. d'Aubenton, quel changement il arrive dans la partie inférieure de la face du Bouc, lorsqu'on la considere séparément de la partie supérieure & des cornes; alors les traits des narines & de la bouche, qui sont fortement exprimés, forment seuls un ensemble avec la barbe, & n'etant plus adoucis & animés par les yeux & par les autres traits de la partie supérieure de la face, ne présentent plus que l'apparence de

la rudesse & de la stupidité, au lieu de l'air de docilité & de finesse qu'a le museau du Bouc, réuni avec la face, & pris séparément de la barbe; c'est pour cette raison qu'en réunissant la face entiere avec les cornes & la barbe, comme dans son état naturel, on ne voit dans le Bouc qu'une physionomie équivoque & bizarre, qui paroît morne lorsque la tête est vue de profil, & que l'on voit le museau avancé au-dessus & au-devant de la barbe. En général, le corps du Bouc paroît ou trop petit, par rapport à ses cornes, ou trop gros, par rapport à la hauteur des jambes, qui sont fort courtes, principalement celles de devant; de sorte que le garrot est plus bas que les hanches. L'encolure foible, & la tête petite & basse paroissent surchargées par les cornes, dont l'étendue est trop grande à proportion du corps. Le Bouc est encore difforme, par une autre disproportion; c'est que les reins, les hanches, la croupe, les fesses & les cuisses, en un mot toute la partie postérieure du corps paroissent trop gros, & les jambes de derriere trop longues en comparaison du reste du corps: d'ailleurs les genoux sont tournés en dedans, les jambes si courtes qu'elles

paroiſſent nouées, & les pieds de devant ſont plus gros que ceux de derriere; cependant le Bouc préſente ſes cornes avec grace, & il les tourne de côté & d'autre avec beaucoup de facilité. L'attitude qu'il prend pour les préſenter, en baiſſant la tête, lui ſied bien; il leve les jambes de devant avec aiſance, & fait paroître dans tous ſes mouvemens beaucoup de ſoupleſſe & d'agilité. La grandeur des Boucs varie à-peu-près comme celle des Beliers. M. d'Aubenton donne les dimenſions de ſes différentes parties; il ſeroit trop long de les rapporter ici.

L'anatomie du Bouc & de la Chevre eſt préciſément la même que celle du Belier & de la Brebis: auſſi M. d'Aubenton, dans l'expoſition qu'il en fait, ſe contente d'en faire le parallele. Il fit tuer pour cet effet un Bouc & un Belier, à-peu-près de la même grandeur. Ces deux animaux, ouverts & poſés l'un à côté de l'autre, M. d'Aubenton n'a remarqué aucune différence, ſoit pour l'étendue & la ſituation de l'épiploon, la figure & la poſition des quatre eſtomacs, ſoit pour les papilles de la panſe, le réſeau du bonnet, les feuillets du troiſieme eſtomac, & les replis de la caillette; le foie, la véſi-

cule du fiel & la rate du Bouc étoient aussi à-peu-près semblables à ces mêmes visceres, examinés dans le Belier, par rapport à la situation, à la figure, à la couleur, au poids, &c. Il y avoit aussi dans le foie du Bouc des vers pareils à ceux qui se trouvent dans les foies des Beliers, des Moutons & des Brebis; mais le nombre de ces vers n'est pas aussi grand dans le Bouc qu'il l'est ordinairement dans les Moutons, & on n'en trouve pas toujours dans tous les Boucs, ni dans toutes les Chevres.

Le pancréas, les reins, le diaphragme, les poumons, le cœur, l'aorte, la langue, le palais, l'entrée du larynx, le cerveau & le cervelet du Bouc, n'ont pas paru différens de ces mêmes parties observées dans le Belier; les mamelons du Bouc avoient la même situation qne ceux du Belier: il n'y en a qu'un de chaque côté dans la plupart des individus; & dans les autres, il s'en trouve deux d'un côté, & un de l'autre, ou deux de chaque côté; mais toutes les fois que M. d'Aubenton a vu deux mamelons de chaque côté, il y en avoit un qui étoit moins gros que l'autre. C'est dans les femelles, & surtout dans celles qui ont du lait, qu'il

faut rechercher les différences qui ſe trouvent entre les mamelons, & celles qui ſont entre les mamelles.

Dans la comparaiſon que M. d'Aubenton a auſſi faite des parties de la génération du Bouc & de la Chevre, avec celle du Belier & de la Brebis, il n'a appercu aucune différence aſſez conſidérable, pour mériter une deſcription particuliere. Il s'eſt trouvé ſur le gland du Bouc un tubercule charnu comme celui du Belier, & l'artere débordoit au-delà du gland, & formoit un petit tuyau mou & ſtérile, replié & collé ſur le gland, dans le temps qu'il n'y avoit aucune érection; mais lorſque la verge ſortoit au dehors, on voyoit que l'extrémité de l'uretre ſe ſoutenoit preſque en ligne droite au dehors du gland.

Au milieu du mois d'Avril, le même jour que M. d'Aubenton fit ouvrir une Brebis pleine, il fit auſſi l'ouverture d'une Chevre pleine, & prête de ſon terme, comme la Brebis, afin d'obſerver dans ces deux animaux en même temps ce qui avoit rapport à leurs fœtus. Le chorion du fœtus de la Chevre tient à la matrice par les cotyledons, comme celui du fœtus de

la Brebis ; la figure de l'allantoïde eſt auſſi à-peu-près la même dans ces deux animaux, & la liqueur de l'allantoïde dépoſe un ſédiment de même nature dans l'un & dans l'autre. Le cordon ombilical du fœtus de la Chevre avoit deux pouces & demi de longueur, le diametre de l'allantoïde étoit d'environ quatre pouces à l'endroit le plus gros, & chacune de ſes cornes avoit un pied de long : il en ſortit une maſſe de ſédiment de couleur jaunâtre, tirant ſur l'olive ; elle avoit un pouce deux lignes de longueur, huit lignes à l'endroit le plus large, & deux ou trois lignes d'épaiſſeur ; ſa ſubſtance étoit ſemblable à celle des ſédimens de l'allantoïde du Cheval & du Taureau. M. d'Aubenton a compté 110 cotyledons; la plupart avoient ſept ou huit lignes de diametre ; il s'en trouvoit de plus grands & de plus petits ; ils étoient en plus grand nombre dans les cornes de la matrice, que par-tout ailleurs. Il s'eſt trouvé dans une autre Chevre, ſuivant que le rapporte auſſi M. d'Aubenton, deux fœtus, un dans chaque corne de la matrice, & des ſédimens dans chaque allantoïde ; ils étoient de couleur blanchâtre, fort petits & gru-

meleux ; l'un des fœtus étoit mâle, & avoit quatre mamelons ; les deux poſtérieurs étoient plus gros que les deux antérieurs ; il y avoit ſur le ſommet de la tête deux tubercules bien apparens, qui déſignoient la naiſſance des cornes. Après avoir enlevé la peau, M. d'Aubenton a trouvé que le péricrâne étoit gonflé à l'endroit de ces tubercules, & non pas l'os ; les tégumens étoient auſſi plus épais & plus durs ſur les tubercules : l'autre fœtus étoit femelle ; il n'avoit que deux mamelons, un de chaque côté, & on ne voyoit aucune apparence de tubercule ſur la tête.

Le ſquelette du Bouc ne differe de celui du Belier que par la figure de quelques parties ; les plus grandes différences ſe trouvent dans la tête, & ſur-tout dans les cornes ; celles du Bouc ſont poſées plus en avant que celles du Belier ; leur baſe s'étend juſqu'à l'endroit du front, qui correſpond à la partie ſupérieure des orbites, tandis que celles du Belier ſont à huit lignes au-deſſus des orbites. Les cornes du Bouc ont beaucoup moins de courbure que celles du Belier, & leur couleur eſt plus brune ; le bord antérieur

& intérieur eſt plus tranchant, & le bord poſtérieur & extérieur plus arrondi.

Le front du Bouc eſt relevé en boſſe, tandis que celui du Belier eſt plat; les orbites ſont rondes; les os du nez ſont preſque droits, de même que ceux de la mâchoire ſupérieure: au contraire, les os du nez du Belier ſont arqués, c'eſt-à-dire, convexes en dehors ſur leur longueur; la mâchoire ſupérieure eſt plus large, à proportion, & ſes os ont une courbure plus concave ſur les bords de l'ouverture du nez que ceux du Belier; les angles que forment les deux branches de la mâchoire inférieure ſont plus mouſſes dans le Bouc que dans le Belier, & l'occiput plus convexe.

Les apophyſes épineuſes des dernieres vertebres cervicales ſont plus inclinées en avant dans le Bouc que dans le Belier; mais le nombre des vertebres & des côtes eſt le même dans les ſquelettes de ces deux animaux. L'os ſacrum du Bouc eſt plus étroit à ſa partie poſtérieure que celui du Belier; les fauſſes vertebres de la queue ſont au nombre de dix; le baſſin eſt plus haut, à proportion de ſa largeur,

que dans le Belier ; l'échancrure de la partie poſtérieure de la gouttiere eſt moins profonde ; il y a une différence ſenſible entre la longueur relative des os des jambes de devant & de derriere, conſidérée ſéparément dans les jambes de devant & dans celles de derriere, & comparée à celle des os des jambes du Belier. L'humérus du Bouc eſt plus long en comparaiſon de l'os du radius, & le radius plus long à proportion de l'os du canon ; le tibia eſt auſſi plus long, relativement à l'os du canon : au ſurplus, le ſquelette du Bouc paroît reſſemblant à celui du Belier, à l'exception ſeulement de quelques légeres différences dans les dimenſions.

On prétend qu'il n'y a aucun animal auſſi laſcif que le Bouc ; il faut prendre garde de l'abandonner trop tôt à ſa lubricité : on ne lui laiſſe saillir les Chevres ordinairement, que lorſqu'il a atteint l'âge de deux ans. Un Bouc peut ſuffire à cent cinquante Chevres pendant deux mois ; paſſé cinq ans, il n'eſt plus de ſervice ; on le châtre pour lors, & on l'engraiſſe.

Pour qu'un Bouc ſoit bon pour la reproduction de ſon eſpece, il faut qu'il ait le corps grand, le cou charnu

& court, les jambes grosses, le poil épais, noir & doux, les oreilles grandes & pendantes, la barbe longue & touffue : on n'estime pas ceux qui ont des cornes ; d'ailleurs, lorsqu'ils en ont, ils sont fort dangereux, & des plus pétulans. Quand un Bouc manque de ces qualités, il faut le châtrer dès le sixieme mois.

Le Bouc, pendant tout le temps qu'il saillit, demande d'être bien nourri, pour être plus fort & plus vigoureux. A chaque fois qu'il le fait, il faut lui donner sept à huit bouchées de son & de foin à manger : on lui fait ordinairement saillir les Chevres trois fois de suite, pour être plus assuré qu'elles sont pleines.

Rarement le Bouc s'emploie en alimens, à cause de sa mauvaise odeur, & de son goût désagréable ; néanmoins, dans le pays où il y a beaucoup de Chevres, lorsqu'un Bouc n'est pas destiné pour saillir, on le châtre pour l'engraisser ; il en croît mieux ; il engraisse plus vîte, & sa chair est d'un meilleur goût.

Il n'y a dans cet animal que le suif, la moëlle & le sang, qui s'emploient en Médecine. Le suif est pourvu d'une qualité

qualité émolliente & anodine; le ſang de cet animal, au rapport de pluſieurs Auteurs, a la vertu de briſer la pierre des reins : Fernel le faiſoit ainſi préparer.

On choiſit pour cet effet un Bouc qui ſoit âgé de quatre ans, vigoureux & bien ſain; on le nourrit pendant quelque temps de laurier fenouil, & autres herbes lithontriptiques, & on l'abreuve de vin blanc: on le tue au mois d'Août: on en reçoit le ſang dans un vaiſſeau de verre: on couvre ce ſang avec un linge fin; & après l'avoir expoſé au ſoleil pendant pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, on le broye, & on le ſerre dans un pot de terre verniſſé, bien couvert. Ce ſang ainſi préparé, principalement celui des teſticules, eſt, à ce qu'on dit, alexitere, ſudorifique, diurétique & emménagogue ; il eſt encore excellent dans la pleuréſie, & pour diſſoudre le ſang coagulé; la doſe eſt depuis vingt grains juſqu'à deux gros: on attribue au ſuif & à la moëlle de Bouc une vertu émolliente, réſolutive, anodine & fortifiante.

Le meilleur ſuif de Bouc nous vient d'Auvergne, de Nevers. Pour l'avoir

bon, il faut le choisir dur, sec & blanc; il entre dans les compositions de quelques onguens, cérats & emplâtres: on l'associe, à la dose d'une once, aux lavemens anti-dyssenteriques, & on le dissout dans une décoction vulnéraire, pour consolider & mondifier les ulceres des intestins. Schroder le recommande comme un spécifique contre la strangurie, en s'en servant en forme de liniment sur le nombril; il le dit aussi très-bon en forme de suppositoire contre les hémorrhoïdes. Quand dans l'éthisie un malade se trouve écorché au lit, rien n'est meilleur que d'appliquer sur la partie affectée un linge imbibé de vin rouge tiede, dans lequel on aura fait fondre du suif de Bouc. Je l'ai ordonné plusieurs fois en pareil cas avec succès; les Chandeliers font grand usage de ce suif.

Les peaux de Boucs servent à différens usages; elles font une partie assez considérable du commerce des cuirs; les Maroquiniers, les Chamoiseurs & les Mégissiers les préparent en maroquin, en chamois & en mégie. Dans l'Amérique, on a une méthode propre pour la préparation des peaux de Boucs. Quand la peau est ôtée de

dessus l'animal, on l'étend d'abord sur des cordes, dans un endroit destiné pour la faire sécher, & on coupe le cerveau du Bouc, ou du Daim, que l'on met sur de la mousse, ou du gazon sec; & dans cet état, on le fait sécher au soleil, ou auprès du feu, pour le conserver.

Quand le temps de la chasse est passé, les femmes préparent les peaux: d'abord elles les mettent bien tremper dans un étang, ou une fosse pleine d'eau; ensuite avec une vieille lame de couteau enchassée dans un morceau de bois fendu en travers, elles en ôtent le poil, lorsque les peaux sont encore humides. Ces peaux étant ainsi préparées, on les met avec une certaine portion de cerveau desséché dans une chaudiere sur le feu, jusqu'à ce qu'elles aient acquis un degré de chaleur plus grand que celui du sang. Cette opération les fait écumer, & les rend parfaitement nettes; après quoi on les tord séparément avec de petits bâtons, jusqu'à ce qu'on ne puisse plus en faire sortir une goutte d'eau: on les laisse en cet état pendant quelques heures; ensuite on les détord, & on les met sur une espece de chassis composé de deux

perches, traverſées par deux autres; & attachées enſemble avec l'écorce même de ces perches; enſuite on les étend de toute leur longueur ſur des cordes; & à meſure que les peaux ſechent, on les gratte avec une hache émouſſée, ou bien avec un morceau de bois ou de pierre applati, afin d'en faire ſortir l'eau, & d'en détacher la graiſſe; on continue cette opération juſqu'à ce que les peaux ſoient parfaitement ſeches: voilà toute la façon qu'on leur donne; & une femme ſeule peut préparer ainſi huit ou dix peaux par jour.

En Provence & en Languedoc, on fait avec les peaux de Boucs, des outres, ou vaiſſeaux, pour tranſporter du vin & de l'huile. Il faut vendre dans ces Pays les peaux de Boucs avant l'hiver, parce que la gelée leur porte préjudice: on tue pour cet effet les Boucs dans le mois d'Octobre; ils ſont gras en ce temps; leur peau & leur chair en ſont alors meilleures.

Un Bouc châtré ſe nomme Menon en quelques endroits. Le Bouc ſauvage, connu ſous le nom de Bouquetin, habite les Alpes de la Suiſſe & de la Savoie; il ſurpaſſe en grandeur le Bouc

le plus grand; ses cornes sont brunes, noires, longues, un peu recourbées en arc, très-fortes, marquées dans toute leur longueur par des éminences; ses jambes sont menues; son poil est de couleur foncée.

Les Bouquetins sont peut-être de tous les animaux les plus légers à la course; ils sautent pardessus les rochers les plus escarpés: si par hasard, en sautant, ils viennent à se précipiter, ils ne se font aucun mal; ils tombent pour lors sur leurs cornes. Quand on chasse ces animaux dans les endroits où ils se trouvent être au large, ils se ruent sur les Chasseurs; mais s'ils n'ont qu'un petit espace pour se tourner, pour lors ils perdent courage, & se laissent prendre. Les Suisses se servent du sang de Bouquetin comme d'un excellent sudorifique: ils font sécher ce sang, & le renferment ainsi sec dans des vessies. Plus l'animal s'est nourri de plantes abondantes, en partie volatiles, plus son sang est actif. Anciennement on le prescrivoit pour les pleurésies, mais actuellement son usage est entiérement abandonné; cependant j'en fais encore quelquefois usage dans l'opiat antiphthysique de

Marquet; je m'en ſuis ſouvent très-bien trouvé.

On trouve dans l'eſtomac des Boucs ſauvages, ſur-tout quand ils ſont vieux, une eſpece de beſoards. On dit que le Bouc domeſtique s'accouple volontiers avec la Brebis, & le Belier avec la Chevre, & que ces accouplemens ſont quelquefois prolifiques. Cependant on ne voit pas que le produit de ces accouplemens ſoit bien connu.

La Chevre eſt la femelle du Bouc; elle a, de même que celui-ci, un toupet de barbe ſous le menton, & quelquefois en outre deux glandes, ou eſpeces de groſſes verruës qui lui pendent ſous le col; ſa queue eſt très-courte, ainſi que celle du Bouc. Cet animal femelle eſt remarquable par la longueur de ſes deux pis, qui lui pendent ſous le ventre.

M. de Buffon dépeint au naturel le caractere & les mœurs de la Chevre: elle a, dit-il, de ſa nature, plus de ſentiment & de reſſource que la Brebis; elle vient volontiers à l'homme; elle ſe familiariſe aiſément; elle eſt ſenſible aux careſſes, & capable d'attachement; elle eſt auſſi plus forte, plus légere, plus agile & moins timide que

la Brebis; elle eſt vive, capricieuſe, laſcive & vagabonde; ce n'eſt qu'avec peine qu'on la conduit & qu'on la réduit en troupeaux; elle aime à s'écarter dans les ſolitudes, à grimper ſur les lieux eſcarpés, à ſe placer, & même à dormir ſur la pointe des rochers, & ſur le bord des précipices. Toute la ſoupleſſe des organes & tout le nerf de ſon corps ſuffiſent à peine à la pétulance & à la rapidité des mouvemens qui lui ſont naturels; elle eſt robuſte, aiſée à nourrir; preſque toutes les herbes lui ſont bonnes, & il y en a peu qui l'incommodent. Nous allons rapporter ici, de même que nous avons fait pour les autres animaux, les plantes qui lui conviennent; elle eſt ſujette à-peu près aux mêmes maladies que la Brebis. *Voyez* ce que nous en dirons à l'article qui concerne cet animal, à l'exception néanmoins de quelques-unes; elle s'expoſe cependant volontiers aux rayons les plus vifs du ſoleil, ſans que ſon ardeur lui cauſe ni étourdiſſement, ni vertigo, comme à la Brebis.

Parmi les plantes que les Chevres ont coutume de prendre pour nourriture, on compte; 1. *Hippocœris aqua-*

tica. 2. *Liguſtrum vulgare.* 3. *Veronica ternifolia.* 4. *Veronica mas.* 5. *Veronica ſcutellata.* 6. *Veronica beccabunga oblonga.* 7. *Veronica Beccabunga rotunda.* 8. *Veronica pſeudo-Chamædrys.* 9. *Veronica Alpina.* 10. *Veronica oblongis cauliculis.* 11. *Veronica cymbariſolia.* 12. *Veronica rutæ-folia.* 13. *Lycopus paluſtris.* 14. *Salvia horminum.* 15. *Anthoxanthum vulgare.* 16. *Valeriana vulgaris.* 17. *Valeriana Dioica.* 18. *Valeriana locuſta.* 19. *Iris paluſtris.* 20. *Schænus vulgaris.* 21. *Scirpus ſylvaticus.* 22. *Scirpus lacuſtris.* 23. *Scirpus paluſtris.* 24. *Scirpus ceſpitoſus.* 25. *Eriophorum polyſtachion.* 26. *Nardus pratenſis.* 27. *Phalaris arundinacea.* 28. *Phalaris phleiformis.* 29. *Phleum vulgare.* 30. *Alopecurus erectus.* 31. *Alopecurus infractus.* 32. *Melium ſuaveolens.* 33. *Melica ciliata.* 34. *Melica nutans.* 35. *Agroſtis ſpica venti.* 36. *Agroſtis tenuiſſima.* 37. *Aira Dalekarlica.* 38. *Aira flexuoſa.* 39. *Aira lanata.* 40. *Aira avenacea Alpina.* 41. *Aira ſpicâ Lavendulæ.* 42. *Aira radice jubatâ.* 43. *Poa compreſſa, repens.* 44. *Poa annua.* 45. *Poa vulgaris, magna.* 46. *Poa anguſtifolia.* 47. *Poa media.* 48. *Poa Alpina variegata.* 49. *Briza vulgaris.* 50. *Cynoſurus cæruleus.* 51. *Cynoſurus paniculatus.* 52. *Bromus vulgaris.* 53. *Bromus Upſalenſis.* 54.

Bromus tectorum. 55. *Bromus hordeiformis.* 56. *Bromus perennis maxima.* 57. *Bromus spicâ Brizæ.* 58. *Festuca natans.* 59. *Festuca marginea agrorum.* 60. *Festuca rubra.* 61. *Festuca ovina.* 62. *Avena pratensis.* 63. *Avena volitans.* 64. *Avena nodosa.* 65. *Arundo lacustris.* 66. *Arundo ramosa.* 67. *Triticum radice Officinarum.* 68. *Elymus maritimus.* 69. *Scabiosa vulgaris.* 70. *Scabiosa Gothlandica.* 71. *Scabiosa succisa.* 72. *Sherardia Scanica.* 73. *Asperula odorata.* 74. *Asperula rubeola.* 75. *Galium Stækense.* 76. *Galium quadrifolium.* 77. *Aparine vulgaris.* 78. *Aparine pariense.* 79. *Plantago vulgaris.* 80. *Plantago incana.* 81. *Plantago lanceolata.* 82. *Plantago radice lanatâ.* 83. *Plantago coronopus.* 84. *Plantago Linearis.* 85. *Plantago maculata.* 86. *Sanguisorba Gothlandica.* 87. *Cornus fœmina.* 88. *Cornus herbacea.* 89. *Evonymus vulgaris.* 90. *Alchemilla vulgaris.* 91. *Alchemilla Alpina.* 92. *Potamogeton natans.* 93. *Myosotis pratensis.* 94. *Lithospermum annuum.* 95. *Anchusa Buglossum.* 96. *Cynoglossum vulgare.* 97. *Pulmonaria immaculata.* 98. *Lycopsis arvensis.* 99. *Asperugo vulgaris.* 100. *Androsace minor.* 101. *Primula vulgaris.* 102. *Primula purpurea.* 103. *Menyanthes trifoliata.* 104. *Samolus maritima.* 105. *Lysimachia*

vulgaris. 106. *Lysimachia axillaris*. 107. *Anagallis rubra*. 108. *Convolvulus arvensis*. 109. *Convolvulus maximus*. 110. *Polemonium glabrum*. 111. *Campanula vulgaris*. 112. *Campanula magno flore*. 113. *Campanula gigantea*. 114. *Solanum dulca mara*. 115. *Lonicera caprifolium*. 116. *Lonicera xylosteum*. 117. *Rhamnus catharticus*. 118. *Rhamnus frangula*. 119. *Ribes grossularia*. 120. *Ribes rubra*. 121. *Ribes nigra*. 122. *Ribes Alpina*. 123. *Asclepias vulgaris*. 124. *Chenopodium Upsaliense*. 125. *Chenopodium purpurascens*. 126. *Chenopodium segetum*. 127. *Chenopodium viride*. 128. *Chenopodium vulvaria*. 129. *Ulmus campestris*. 130. *Daucus sylvestris*. 131. *Selinum palustre*. 132. *Laserpitium majus*. 133. *Laserpitium vulgare*. 134. *Ligusticum Scoticum*. 135. *Angelica Alpina*. 136. *Angelica sylvatica*. 137. *Phellandrium aquaticum*. 138. *Cicuta aquatica*. 139. *Œthusa artedi*. 140. *Scandix hispida*. 141. *Scandix sativa*. 142. *Carum officinarum*. 143. *Pimpinella officinarum*. 144. *Œgopodium repens*. 145. *Apium palustre*. 146. *Opulus palustris*. 147. *Parnassia vulgaris*. 148. *Statice capitata*. 149. *Statice limonium*. 150. *Linum catharticum*. 151. *Tulippa Scanensis*. 152. *Cepa pratensis*. 153. *Anthericum album*. 154. *Ornitho-*

gallum majus. 155. *Ornithogallum minus.* 156. *Asparagus Scanensis.* 157. *Convallaria lilium Convallium.* 158. *Convallaria polygonatum.* 159. *Convallaria altissima.* 160. *Convallaria cordifolia.* 161. *Juncus capitulo laterali.* 162. *Juncus paniculâ laterali.* 163. *Juncus valantii.* 164. *Juncus sylvaticus.* 165. *Juncus Psyllii.* 166. *Berberis spinosa.* 167. *Rumex emarginata.* 168. *Rumex acetosa pratensis.* 169. *Rumex acetosa lanceolata.* 170. *Triglochin tricapsularis.* 171. *Triglochin sexlocularis.* 172. *Alisma erecta.* 173. *Trientalis trollii.* 174. *Acer platanoïdes.* 175. *Epilobium irregulare.* 176. *Epilobium hirsutum.* 177. *Epilobium montanum.* 178. *Epilobium palustre.* 179. *Erica tetralix.* 180. *Daphne rubra.* 181. *Vaccinium maximum.* 182. *Vaccinium nigrum.* 183. *Vaccinium vitis idæa.* 184. *Vaccinium oxycoccus.* 185. *Persicaria amphybia.* 186. *Persicaria mitis.* 187. *Bistorta minor.* 188. *Poligonum vulgare.* 189. *Helxine scandens.* 190. *Helxine sativum.* 191. *Paris nemorum.* 192. *Adoxa moscata.* 193. *Pyrola irregularis.* 194. *Pyrola secunda.* 195. *Pyrola uniflora.* 196. *Andromeda vulgaris.* 197. *Ledum graveolens.* 198. *Dianthus vulgaris.* 199. *Scleranthus annuus.* 200. *Saxifraga officinarum.* 201. *Cucubalus officinarum.* 202. *Cucubalus Dioicus.* 203.

Silene nutans. 204. *Silene graminea.* 205. *Spergula verticillata.* 206. *Cerastium viscosum.* 207. *Agrostema agrestis.* 208. *Lychnis aquatica.* 209. *Oxalis sylvatica.* 210. *Sedum telephium.* 211. *Sedum album.* 212. *Sedum acre.* 213. *Sedum sexangulare.* 214. *Lythrum palustre.* 215. *Agrimonia officinarum.* 216. *Sempervivum tectorum.* 217. *Padus folio deciduo.* 218. *Prunus spinosa.* 219. *Cratægus Scandica.* 220. *Cratægus oxyacantha.* 221. *Sorbus aucuparia.* 222. *Pyrus pyraster.* 223. *Pyrus malus.* 224. *Mespilus cotonaaster.* 225. *Filipendula molon.* 226. *Filipendula ulmaria.* 227. *Rosa major.* 228. *Rosa minor.* 229. *Rubus idæus.* 230. *Rubus maritimus.* 231. *Rubus cæsius.* 232. *Rubus saxatilis.* 233. *Rubus Northlandicus.* 234. *Rubus chamæmorum.* 235. *Fragaria vulgaris.* 236. *Potentilla anserina.* 237. *Potentilla fruticosa.* 238. *Potentilla argentea.* 239. *Potentilla reptans.* 240. *Potentilla adscendens.* 241. *Potentilla frugifera.* 242. *Potentilla Norvegica.* 243. *Tormentilla officinarum.* 244. *Comarum palustre.* 245. *Sedum suave olens.* 246. *Sedum rivale.* 247. *Papaver glabrum.* 248. *Papaver hispidum.* 249. *Actæa nigra.* 250. *Tilia communis.* 251. *Cistus vulgaris.* 252. *Euphorbia fruticosa.* 253. *Delphinium segetum.* 254. *Aconitum Lapponicum.* 255. *Aquilegia officinarum.* 156. *Pulsatilla vul-*

garis. 257. *Anemone nemorosa.* 258. *Thalictrum Canadense.* 259. *Thalictrum striatum.* 260. *Ranunculus chelidonium minus.* 261. *Ranunculus vernus.* 262. *Ranunculus scelerata.* 263. *Ranunculus acris.* 264. *Ranunculus repens.* 265. *Caltha palustris.* 266. *Helleborus trollius.* 267. *Aiuga verna.* 268. *Teucrium scordium.* 269. *Thymus serpillum.* 270. *Clinopodium montanum.* 271. *Origanum vulgare.* 272. *Mentha arvensis.* 273. *Stachys fœtida.* 274. *Galeopsis tetrahit.* 275. *Galeopsis Ladanum.* 276. *Lamium perenne.* 277. *Lamium rubrum.* 278. *Lamium amplexicaule.* 279. *Leonurus cardiaca.* 280. *Brunella vulgaris.* 281. *Scutellaria vulgaris.* 282. *Rhinanthus.* 283. *Pedicularis alba-lutea.* 284. *Melampyrum tetragonum.* 285. *Melampyrum arvense.* 286. *Melampyrum cæruleum.* 287. *Melampyrum vulgare.* 288. *Melampyrum ringens.* 289. *Bartisia Lapponica.* 290. *Euphrasia vulgaris.* 291. *Odontides.* 292. *Lathræa squammaria.* 293. *Scrophularia fœtida.* 294. *Linnæa.* 295. *Draba nudicaulis.* 296. *Draba intorta.* 297. *Alyssum Scanense.* 298. *Thlaspi arvense.* 299. *Thlaspi campestre.* 300. *Thlaspi Bursa Pastoris.* 301. *Lepidium perenne.* 302. *Lepidium Osyris.* 303. *Myagrum sativum.* 304. *Turritis glabra.* 305. *Brassica perfoliata.* 306.

Brassica napus. 307. *Sinapi arvensis.* 308. *Erysimum vulgare.* 309. *Erysimum leucoii folio.* 210. *Erysimum barbarea.* 311. *Erysimum alliaria.* 312. *Cardamine pratensis.* 313. *Crambe maritima.* 314. *Geranium sanguineum.* 315. *Geranium Batrachioïdes.* 316. *Geranium gratia Dei.* 317. *Geranium pedunculis longissimis.* 318. *Geranium fructu hirsuto.* 319. *Geranium robertianum.* 320. *Malva alcea.* 321. *Fumaria officinarum.* 322. *Fumaria bulbosa.* 323. *Polygala vulgaris.* 324. *Genista tinctoria.* 325. *Genista procumbens.* 326. *Astragalus dulcis.* 327. *Astragalus Lapponicus.* 328. *Anthyllis pratensis.* 329. *Orobus vernus.* 330. *Orobus tuberosus.* 331. *Orobus niger.* 332. *Lathyrus collium.* 333. *Lathyrus W-Gothicus.* 334. *Lathyrus pratensis.* 335. *Lathyrus clymenum.* 336. *Vicia sativa.* 337. *Vicia sepium.* 338. *Vicia fœtida.* 339. *Vicia Scanica maxima.* 340. *Vicia Cracca.* 341. *Ervum arvense.* 342. *Cicer arvensis.* 343. *Pisum W-Gothicum.* 344. *Pisum maritimum.* 345. *Lotus vulgaris.* 346. *Trifolium montanum.* 347. *Trifolium album.* 348. *Trifolium purpureum.* 349. *Trifolium Lagopus.* 350. *Trifolium lupulinum.* 351. *Trifolium Anglicum.* 352. *Trifolium melilotus.* 353. *Medicago nostras.* 354. *Medicago biennis.* 355. *Ono-*

nis inermis. 356. *Ononis spinosa.* 357. *Hypericum quadrangulare.* 358. *Hypericum anceps.* 359. *Leontodon taraxacum.* 360. *Leontodon chondrilloïdes.* 361. *Hypochæris pratensis.* 362. *Hieracium pilosella officinarum.* 363. *Hieracium fruticosum.* 364. *Crepis tectorum.* 365. *Sonchus repens.* 366. *Sonchus lævis.* 367. *Sonchus Lapponicus.* 368. *Prænanthes umbrosa.* 369. *Scorsonnera Pannonica.* 370. *Tragopogon luteum.* 371. *Cichorium Scanense.* 372. *Arctium Lappa.* 373. *Carlina sylvestris.* 374. *Carduus helenii folio.* 375. *Carduus crispus.* 376. *Serratula tinctoria.* 377. *Serratula carduus avenæ.* 378. *Bidens nutans.* 379. *Eupatorium cannabinum.* 380. *Artemisia vulgaris.* 381. *Artemisia absynthium.* 382. *Gnaphalium filago sylvatica.* 383. *Tussilago farfara.* 384. *Tussilago petasites.* 385. *Doronicum arnica.* 386. *Solidago virga aurea.* 387. *Senecio vulgaris.* 388. *Erigeron Lapponicum.* 389. *Inula helenium.* 390. *Inula salicis folio.* 391. *Aster Tripolium.* 392. *Buphthalmum tinctorium.* 393. *Chrysanthemum leucanthemum.* 394. *Matricaria chamomælum vulgare.* 395. *Achillea millefolium.* 396. *Achillea ptarmica.* 397. *Centaurea maxima.* 398. *Centaurea jacea.* 399. *Centaurea cyanus.* 400. *Cnicus acanthifolius.* 401. *Calendula arvensis.* 402.

Viola canina. 403. *Viola trachelii folio.* 404. *Viola lutea.* 405. *Viola tricolor.* 406. *Impatiens nemorum.* 407. *Orchis morio.* 408. *Orchis calycibus oblongis.* 409. *Satyrium viridi flore.* 410. *Cypripedium calceolus.* 411. *Ophris major.* 412. *Carex ferruginea.* 413. *Carex echinata.* 414. *Carex globulosa.* 415. *Carex pinicea.* 416. *Carex cyperoïdès.* 417. *Carex cespitosa.* 418. *Carex inflata.* 419. *Carex cœrulea.* 420. *Alnus glutinosa.* 421. *Betula vulgaris.* 422. *Betula nana.* 423. *Xanthium inerme.* 424. *Sagittaria aquatica.* 425. *Quercus longo pedunculo.* 426. *Fagus auctorum.* 427. *Corylus avelana.* 428. *Pinus arbor.* 429. *Abies rubra.* 430. *Bryonia rubra.* 431. *Salix pentandra.* 432. *Salix stipulis trapeziformibus.* 433. *Salix fœnimessorum.* 434. *Salix latifolia, rotunda.* 435. *Salix glabra, arborea.* 436. *Salix viminalis.* 437. *Hippophea maritima.* 438. *Myrica Brabantica.* 439. *Humulus salictorius.* 440. *Populus tremula.* 441. *Populus alba.* 442. *Populus nigra.* 443. *Mercurialis perennis.* 444. *Juniperus frutex.* 445. *Taxus arborea.* 446. *Atriplex vulgaris.* 447. *Atriplex elimus.* 448. *Fraxinus apetalus.* 449. *Rhodiola Lapponica.* 450. *Empetrum nigrum.* 451. *Equisetum arvense.* 452. *Equisetum sylvaticum.* 453. *Equisetum palustre.* 454. *Equisetum*

fluviatile. 455. *Equisetum scabrum.* 456. *Polipodium filix mas.* 457. *Polipodium filix saxatilis.*

Les Plantes qui déplaisent aux Chevres, sont : 1. *Veronica spicata.* 2. *Pinguicula vulgaris.* 3. *Pinguicula alba.* 4. *Pinguicula minima.* 5. *Verbena vulgaris.* 6. *Eriophorum schœnolagurus.* 7. *Eriophorum triqueter.* 8. *Agrostis enodis.* 9. *Agrostis pyramidalis.* 10. *Aira mariæ borussorum.* 11. *Galium cruciata.* 12. *Cuscuta parasitica.* 13. *Potamogeton perfoliatum.* 14. *Potamogeton pectiniforme.* 15. *Myosotis pratensis.* 16. *Symphitum majus.* 17. *Echium Scanense.* 18. *Diapensia Lapponica.* 19. *Campanula trachelium.* 20. *Hyosciamus vulgaris.* 21. *Datura erecta.* 22. *Verbascum hirsutum.* 23. *Verbascum nigrum.* 24. *Verbascum Scanicum.* 25. *Solanum vulgare.* 26. *Hedera repens.* 27. *Salsola pungens.* 28. *Herniaria glabra.* 29. *Chenopodium stramæniifolium.* 30. *Chenopodium polispermum.* 31. *Conium arvense.* 32. *Sium majus.* 33. *Sambucus ebulus.* 34. *Cepa sectilis.* 35. *Anthericum calyculatum.* 36. *Acorus palustris.* 37. *Rumex Britannica.* 38. *Rumex crispa.* 39. *Persicaria urens.* 40. *Butomus palustris.* 41. *Andromeda cœrulea.* 42. *Andromeda muscosa.* 43. *Arbutus uva ursi.* 44. *Arbutus Alpina.* 45. *Saponaria*

gypsophyton. 46. *Alsine vulgaris*. 47. *Arenaria purpurea*. 48. *Dryas Lapponica*. 49. *Nymphæa lutea*. 50. *Nymphæa alba*. 51. *Chelidonium vulgare*. 52. *Aconitum napellus*. 53. *Stratiotes aquatica*. 54. *Ranunculus flammula*. 55. *Ranunculus aquatilis*. 56. *Thimus acinos*. 57. *Glechoma hedera terrestris*. 58. *Ballota Scanensis*. 59. *Marrubium vulgare*. 60. *Nepeta vulgaris*. 61. *Betonica officinarum*. 62. *Stachys arvensis*. 63. *Antirrhinum Upsaliense*. 64. *Cochlearia vulgaris*. 65. *Cochlearia Danica*. 66. *Cochlearia Armoracia*. 67. *Isatis maritima*. 68. *Sisymbrium serratum*. 69. *Sisymbrium sophia*. 70. *Malva repens*. 71. *Lapsana vulgaris*. 72. *Carduus nutans*. 73. *Bidens dispartita*. 74. *Tanacetum vulgare*. 75. *Artemisia Carolina*. 76. *Artemisia seriphium*. 77. *Gnaphalium dioicum*. 78. *Gnaphalium filago palustris*. 79. *Gnaphalium filago impia*. 80. *Erigeron acre*. 81. *Inula palustris*. 82. *Inula dysenterica*. 83. *Orchis maculata*. 84. *Satyrium jemtium*. 85. *Calla palustris*. 86. *Sparganium erectum*. 87. *Urtica perennis*. 88. *Urtica annua*. 89. *Miriophillum vulgare*. 90. *Polipodium filix coadunata*.

Le basilic est sur-tout très-contraire aux Chevres. Une Chevre, pour qu'elle soit estimée bonne, doit être d'une

grande taille, d'un maintien ferme & léger, avoir le poil épais, les mamelles grosses & longues, & le derriere & les cuisses larges; quant à sa couleur, les sentimens sont partagés. Ceux qui aiment l'abondance du lait, recherchent les blanches, & ceux qui en préferent la qualité à la quantité, choisissent celles qui sont ou d'un poil rougeâtre, ou d'un poil noir. Les Chevres qui n'ont point de cornes valent communément mieux que celles qui en ont, & s'accoutument plutôt que les autres à aller au champ avec les Brebis: on peut les faire saillir dans la même saison que les Brebis, afin qu'au printemps, lorsqu'elles ont mis bas leurs Chevreaux, elles trouvent assez de nourriture pour leur fournir abondamment du lait. C'est donc en automne qu'il faut leur donner le Bouc, s'il est possible. Quoique les Chevres puissent concevoir fort jeunes, même à l'âge d'un an, il ne faut pas cependant les laisser porter, que quand elles ont atteint deux ans; à sept ans, elles ne sont plus propres à la fécondation. Pour être sûr qu'elles ont conçu, il faut auparavant les avoir vu accouplées trois ou quatre fois; elles peu-

vent engendrer deux fois par an, si le climat & le pâturage sont bons; elles portent cinq mois, & ont quelquefois jusqu'à quatre petits ; on ne leur donne ordinairement du foin que quelques jours avant qu'elles chevrotent, & quelques jours après. Le vrai temps où elles entrent en chaleur, sont les mois de Septembre, Octobre & Novembre ; elles alaitent leur petit pendant un mois, ou six semaines ; & quand on se défait des Chevreaux avant ce temps, on peut traire ces animaux, même quinze jours après qu'ils ont mis bas. Les Chevres donnent du lait en quantité pendant quatre ou cinq mois, & même plus que la Brebis ; elles sont si familieres, qu'elles se laissent légérement tetter, même par les enfans, pour lesquels leur lait est une excellente nourriture ; elles sont, comme les Vaches & les Brebis, sujettes à être tettées par la couleuvre ; elles coûtent très-peu à nourrir, & rendent cependant beaucoup de profit, quand elles ont toutes les bonnes marques caractéristiques que nous venons d'indiquer : elles sympathisent assez avec les bêtes à laine, pour ce qui regarde leur nourriture ; mais quant à leur tempéra-

ment, il eſt totalement différent. La Brebis eſt la douceur même, & la Chevre eſt très-vive & très-difficile. Dans les pays de montagnes, où l'on nourrit de grands troupeaux de ces ſortes d'animaux, on ne leur donne communément point d'étables; au lieu que dans les pays où chacun n'en éleve qu'une très-petite quantité, elles leur ſont abſolument néceſſaires pour les garantir pendant l'hiver des froidures qu'elles craignent extrêmement. On les mene au champ dans la belle ſaiſon, avant que la roſée ait diſparu; elles y broutent ordinairement les ronces, les épines & les buiſſons; il ne faut pas leur laiſſer fréquenter les lieux marecageux; la nourriture qu'elles y prennent leur eſt mauvaiſe; elles ſe plaiſent ſur-tout dans les lieux montagneux: auſſi ont-elles une facilité admirable à grimper; elles ſont d'une grande propreté; il faut conſéquemment tous les jours nettoyer leurs étables, & leur donner une litiere fraîche, principalement pendant l'hiver; car en été elles couchent bien ſans litiere, & n'en valent que mieux; des branches de vigne, d'orme, de frêne, de mûrier, &c.; des raves, des navets,

des choux, &c., ſont pour elles une très-bonne nourriture pendant le temps des froids & des frimats. En général, tous les alimens qu'on donne aux Brebis peuvent leur convenir : on les fait boire ſoir & matin ; dans les plus beaux jours d'hiver, on les fait ſortir depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq du ſoir ; & en été, on les ramenera à l'étable pendant les heures de la plus forte chaleur. Il faut les éloigner, autant qu'on peut, des arbres, qu'elles gâtent en les broutant, & des vaiſſeaux propres à mettre le vin, qu'elles infectent par leur haleine. Varron, & d'autres Auteurs après lui, ont prétendu que les Chevres n'étoient jamais ſans fievre, parce qu'elles ſont toujours maigres, du moins en apparence, & que la voix leur tremble comme à une perſonne qui a le friſſon ou la fievre ; mais cette prétention paroît très-mal fondée : ces animaux haïſſent naturellement la ſalive & l'haleine de l'homme ; auſſi quand on leur donne de l'herbe, du ſon, du pain, ou quelqu'autre nourriture, il faut éviter de ſouffler deſſus, autrement ils n'y toucheroient pas, à moins qu'ils ne fuſſent extrêmement preſſés de faim.

On a toujours remarqué que les Chevres souffrent plus qu'aucun autre animal, en chevrotant : on châtre les mâles qui en proviennent au cinquieme ou sixieme mois ; elles mettent bas quelquefois des monstres : on a vu des Chevreaux hermaphrodites, qui, parvenus à un âge compétent, ont donné du lait, même abondamment. Les Ephémérides d'Allemagne font mention d'une Chevre qui mit bas deux Chevreaux, dont l'un avoit deux têtes & deux cols, quatre yeux & quatre oreilles, deux ventres collés ensemble, enfin quatre pieds qui tendoient vers le haut, & autant vers le bas, lequel mourut peu de temps après être né ; l'autre, qui étoit bien conformé, vécut : on lit encore dans ces mêmes Ephémérides, qu'il s'est trouvé une Chevre monstrueuse, remarquable par ses grandes cornes, par sa barbe fort longue, & par sa peau très-velue ; mais sur-tout par ses mamelles pleines de lait, qui pendoient presque jusqu'à terre, entre les deux jambes de devant.

M. Bradley a traité très-au long des Chevres, dans son Calendrier des Laboureurs & des Fermiers. Quand

on fait achat de ces animaux, dit-il, il faut remarquer s'ils boivent, le jour qu'on les achete ; c'eſt une marque qu'ils ſe portent bien ; car quand ils ſont malades, ils évitent toute boiſſon : les maladies, ajoute-t-il, les attaquent ſubitement ; & ſans un remede prompt, elles ſont pour la plupart incurables, & elles les font périr en très-peu de temps. Le même Auteur dit qu'on a obſervé que les Chevres ne reſpirent point par les narines, comme les autres animaux, mais par les oreilles. Ce fait mérite d'être plus particuliérement conſtaté. Columelle, en parlant des Chevres, donne la préférence à celles qui ſont ſans cornes, pour les pays chauds & tempérés ; & à celles qui ont des cornes, pour les pays plus froids : on trouve dans l'eſpece qui a des cornes un avantage particulier qui ne ſe trouve point dans les autres ; c'eſt de pouvoir connoître l'âge de ces animaux par les cercles qui ſe trouvent autour des cornes : on prétend encore que cette eſpece eſt plus robuſte, & vit plus long-temps. Quelques anciens Naturaliſtes aſſurent que la Chevre voit auſſi bien la nuit que le jour. Cela demande un examen plus ample.

Ces

Ces animaux ſont ſujets aux mêmes maladies que les Brebis ; ils ſont quelquefois attaqués, dit M. Bradley, d'une fievre contagieuſe & épidémique, qui emporte tout un troupeau en peu de temps. Cette eſpece de peſte leur provient, ſuivant cet Auteur, d'avoir été nourris dans des pâturages trop gras ; cependant, ſi l'on eſt aſſez heureux, ajoute-t-il, pour trouver la premiere ou la ſeconde Chevre qui en eſt attaquée, il faut ſaigner auſſi-tôt tout le reſte du troupeau, & ſupprimer toute nourriture, juſqu'à ce que la chaleur du jour ſoit paſſée : on pourra encore prévenir cette maladie, ſi l'on enferme & ſi l'on tue d'abord les Chevres infectées, & ſi l'on a ſoin de les enterrer fort profondément ; mais ſi, malgré ces ſoins, tout le troupeau venoit à périr, il faut bien ſe donner de garde de mettre trop vîte de nouvelles Chevres dans les mêmes endroits : on laiſſe auparavant purifier l'air, de peur que ces nouvelles ne gagnent la même maladie.

Les Chevres ſont encore ſouvent attaquées, dit M. Bradley, d'une autre maladie, qui eſt une eſpece d'hydropiſie ; pour les traiter de cette mala-

die, on leur perce la peau au-deſſous de l'épaule, l'humeur s'écoule d'elle-même, & on guérit la bleſſure avec du goudron : il faut dans ce cas que la nourriture principale d'une Chevre ſoit ſeche, & la mener paître ou brouter dans des endroits où les buiſſons d'aubépine & de prunelier ſont abondans.

M. Bradley conſeille en outre de n'avoir qu'un petit troupeau de Chevres, préférablement à un grand, parce que les troupeaux de ces animaux, lorſqu'ils ſont conſidérables, ſont plus ſujets au tac ; & quand une Chevre eſt attaquée de cette maladie, tout le reſte du troupeau en eſt infailliblement attaqué. Un troupeau compoſé de cinquante Chevres de la groſſe eſpece, & de quatre-vingts ou cent tout au plus de la petite, eſt plus que ſuffiſant.

Il reſte communément à la Chevre une enflure de matrice, après avoir chevroté. Un remede intérieur qu'on lui donne avec ſuccès, eſt du vin ; il peut encore arriver que dans les grandes chaleurs, ſon pis ſe deſſeche : on le lui frottera pour lors avec de la crême, & on la menera paître à la roſée.

Pour rendre les Chevres abondantes en lait, il faut les conduire dans des endroits où il y a beaucoup de dictame ou de quinte-feuille : on les fera brouter le long des haies, & on aura soin de les abreuver soir & matin, ainsi que nous l'avons déja dit.

L'Angleterre a tiré de Barbarie & des Indes la race de ses belles Chevres, qui donnent deux à trois fois plus de lait que celles de France, & qui fournissent du poil fin propre à faire des camelots. Les Anglois ont dispersé cette race dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons pour les Vaches & les Brebis originaires de Barbarie & des Indes; ils ont tenu à cet égard le même ordre que pour établir la race des Brebis Espagnoles.

Tout le monde sait que la Hollande ne produit pas le tiers des choses nécessaires à la vie de ses Habitans; néanmoins tous les Peuples s'y rendent, à cause de l'abondance que le commerce y introduit. Ce qui donne sur-tout lieu à cette abondance, ce sont les établissemens de toute sorte de manufactures, la nourriture de toute sorte

d'animaux qu'on y peut élever, & la quantité de plantes & de graines qu'on y seme pour en tirer de l'huile, &c. Les Hollandois ont aussi établi la race des Vaches & des Brebis Indiennes, qu'ils ont répandues dans des marais desséchés, & dans les terres voisines, quoique maigres, où ces animaux ont bien réussi. Cet exemple avantageux mériteroit bien d'être suivi en France; on pourroit promptement tirer dans ce Royaume de grands profits de Vaches, Chevres & Brebis Indiennes. Le moyen qu'on pourroit employer pour cet effet, & qui seroit très-facile, seroit de bien nourrir ces sortes d'animaux en tout temps, de les parquer fraîchement en été, & chaudement en hiver; leur donner de la litiere fraîche tous les soirs, ou du moins paver les écuries & les étables avec grande pente, pour que les urines s'écoulent, & les bien balayer tous les jours.

A Angola, Ville d'Asie dans la Natolie, il y a des Chevres dont le poil est très-fin; il est très-propre pour en faire les camelots les plus beaux; ce poil passe à Smyrne, où les François, les Anglois & les Hollandois s'en pour-

voient. Ces Chevres ſont peu différentes des nôtres; mais leur poil eſt d'un blanc un peu rouſſâtre, friſé, fin, luſtré, & ſouvent long de plus de dix pouces; le commerce en eſt très-conſidérable. Les Chevres Indiennes & de Barbarie ſont de toutes les Chevres celles qui fourniſſent au commerce le plus de poil pour fabriquer les étoffes; mais cette marchandiſe eſt ſujette à être altérée frauduleuſement par le mêlange de la laine avec le fil qu'on fabrique avec ces poils.

La Chevre eſt un animal pour le moins auſſi utile que la Brebis; auſſi M. de Buffon dit qu'on peut regarder en quelque ſorte la Chevre, ainſi que l'Ane, comme deux eſpeces auxiliaires, qui pourroient, à bien des égards, remplacer la Brebis & le Cheval, & nous ſervir aux mêmes uſages, dans les cas où ces deux précieuſes eſpeces viendroient à nous manquer. Ces eſpeces auxiliaires ſont même plus agreſtes, plus robuſtes que les eſpeces principales.

Que de richeſſes ne retirons-nous point de ces animaux! La Chevre nous donne un lait qui tient le milieu entre le lait de Vache & celui d'Aneſſe;

il eſt moins épais que le premier, & moins ſéreux que le ſecond, ce qui le rend très-propre aux tempéramens pour leſquels le lait de Vache ſeroit trop peſant, & celui d'Aneſſe trop aqueux; il convient ſur-tout pour rétablir les enfans en chartre, & donner de l'embonpoint aux perſonnes qui ſeroient extrêmement maigres, ſans être incommodées.

Le lait de Chevre a une petite qualité aſtringente, d'autant que cet animal ſe nourrit pour l'ordinaire de plantes qui ont cette qualité; c'eſt par cette raiſon qu'on le recommande dans les maladies conſomptives, accompagnées de cours de ventre ſéreux; les propriétés des plantes dont l'animal ſe nourrit, ſe communiquent tellement au lait, malgré tous les couloirs & les filtres au travers deſquels il paſſe, que le lait d'une Chevre à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par la Nourrice, purge l'enfant doucement & ſuffiſamment. Il eſt donc très-eſſentiel, lorſqu'on prend le lait de Chevre, d'avoir attention de ne lui faire brouter que des herbes dont les ſucs ſont benins, & appropriés à la maladie pour laquelle on en uſe; car cet ani-

mal eſt très-friand de *Tithymales*, dont le ſuc eſt âcre & cauſtique : on fait avec ce lait des fromages qui ſont excellens; mais c'eſt un abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du beurre ; il n'eſt pas aſſez gras; d'ailleurs le beurre de Chevre eſt toujours blanc, & a le goût de ſuif. Les pauvres gens ſe ſervent ordinairement du lait de Chevre pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait de leurs Vaches. On prétend que ce lait ſe corrompt quelquefois dans l'eſtomac : on y obvie, dit-on, en le faiſant cuire avec du miel. Hyppocrate a obſervé qu'une Chevre qui mange un concombre ſauvage, fournit du lait propre à purger un enfant, comme le feroit une médecine. Cette obſervation du pere de la Médecine confirme ce que nous avons dit plus haut ſur les vertus purgatives que ce lait peut acquérir : on prétend encore que la viande & le lait d'une Chevre qui a mangé de l'ellébore, ont pareillement une vertu purgative, quoique cette plante ne produiſe pas un pareil effet ſur l'animal même. Le fromage de Chevre eſt un excellent appât pour le poiſſon ; la barbe du Bouc, à cauſe de ſa longueur, s'em-

ploie par les Perruquiers, en la mêlant avec des cheveux, pour faire des perruques ; les Chandeliers font un grand uſage de ſon ſuif.

On prépare les peaux de Bouc ou de Chevre de différentes manieres : on les rend auſſi douces & auſſi moëlleuſes que celles du Daim, & elles ſont d'une auſſi bonne qualité.

On les prépare encore en maroquin rouge & noir. Le plus beau maroquin rouge nous vient du Levant ; on le rougit encore avec de la laque & d'autres drogues, & le maroquin noir nous eſt apporté de Barbarie. Ces maroquins ſont d'autant meilleurs, qu'ils ſont plus hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, & ſans odeur déſagréable. On prépare des maroquins en pluſieurs Villes de France ; mais ils n'ont ni la bonté, ni la durée des précédens : on emploie encore quelquefois la peau de Chevre pour faire du parchemin. Le poil de Chevre non filé eſt employé par les Teinturiers à la compoſition de ce qu'ils nomment *rouge de bourre* ; lorſqu'il eſt filé, on en fait diverſes étoffes, ainſi que nous l'avons déja dit, tels que le camelot, le bouracan, &c., des boutons, des

gances, & autres ouvrages de mercerie. M. la Rouviere l'employoit pour des ouvrages de bonneterie ; mais ils n'étoient pas de longue durée. La Chevre est fort peu usitée parmi nos alimens, à moins qu'elle ne soit jeune, sans quoi elle est dure & difficile à digérer, quoique néanmoins elle nourrisse & fortifie beaucoup. On engraisse souvent les Chevres & les Boucs, plutôt à cause du suif qu'on en tire, qui est d'un très-grand profit, & qui, outre l'usage que nous en avons indiqué, sert encore aux Corroyeurs pour l'apprêt des cuirs.

On ne destine communément la viande de Chevre que pour le commun du Peuple : on a pour cet effet coutume de la saler ; quand on la mange fraîche, elle s'apprête comme la viande de Mouton, mais son goût n'en est pas à beaucoup près si agréable ; il déplaît même à bien des gens.

On fait avec la peau du Bouc ou de la Chevre, des sacs qui servent de vaisseau pour transporter du vin, des huiles, de la térébenthine, & plusieurs autres matieres liquides.

Les Orientaux s'en servent encore pour passer les rivieres à la nage, &

pour ſoutenir les radeaux qni tranſportent les marchandiſes par eau d'un endroit à l'autre. La fiente que l'on trouve dans les inteſtins grêles de la Chevre, eſt pour les poiſſons un appât auſſi bon que le fromage qu'on prépare avec ſon lait ; cette fiente paſſe en Médecine pour réſolutive, déterſive, deſſicative & digeſtive : on la prend intérieurement pour la pierre, pour exciter l'urine & les mois aux femmes ; pour les obſtructions de la rate, & contre l'hydropiſie ; mais nous n'en conſeillons pas l'uſage, ayant d'autres remedes moins dégoûtans : on s'en ſert extérieurement pour la gale, pour les tumeurs froides, & pour les duretés de la rate & du foie ; étant calcinée, elle donne une poudre très-fine, propre dans tous les cas où ces déterſifs ſont néceſſaires, comme l'alopécie & les dartres.

L'urine de Bouc, bue chaudement au ſortir de l'animal, eſt regardée par quelques Auteurs comme un remede excellent pour pouſſer les urines, & pour guérir l'hydropiſie. Le Docteur Roiſelius dit avoir guéri, par l'uſage de cette urine, une jeune fille attaquée d'une hydropiſie confirmée. Schroder,

Ettmuller & plusieurs autres l'exaltent beaucoup pour cette maladie, pour la colique néfrétique, & pour nettoyer les conduits urinaires des glaires & des graviers.

Un des grands profits que les Chevres apportent, sont les Chevreaux ou Cabrits qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rôtisseurs: on les éleve comme les Agneaux; ils ont pareillement les mêmes maladies. *Voyez* le Chapitre des *Brebis*.

Un Chevreau, pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines; si on attend plus tard, & qu'il ait brouté, sa chair n'a plus de délicatesse. Cette chair nourrit beaucoup, produit un bon suc, & se digere aisément, quoiqu'elle conserve toujours un petit goût de bouquin; elle est fort salutaire aux convalescens épuisés de maladies.

Le foie de Chevreau incorporé avec de la mie de pain, du blanc d'œuf & de l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplasme sur le nombril, guérit, dit-on, la fievre quotidienne; sa peau ne sert gueres qu'à faire des gants, auxquels on laisse quelquefois le poil, pour les rendre

plus chauds: on donne le cœur de jeune Chevreau, haché & trempé dans de l'eau tiede, pour pâture aux oiſeaux de proie malades d'apoplexie. L'Ecole de Salerne dit que le Chevreau eſt le ſeul animal dont on doit manger les rognons.



CHAPITRE VII.

DU BELIER ET DE LA BREBIS.

Nous diviſerons ce Chapitre en quatre articles: le premier traitera du Belier; le ſecond, de la Brebis; le troiſieme, du Mouton; & le quatrieme, de l'Agneau.

Article Premier.

Du Belier.

Dans la deſcription anatomique que nous allons donner ici, d'après M. d'Aubenton, nous confondrons la Brebis avec le Belier qui en eſt le mâle. La phyſionomie de ce dernier ſe décide au premier coup-d'œil; les yeux gros & fort éloignés l'un de l'autre, les cornes abaiſſées, les oreilles dirigées horiſontalement de chaque côté de la tête, le muſeau long & affilé, le chanfrein arqué, ſont les traits qui caractériſent la douceur & l'imbécillité de cet

animal. Les cornes ont trois faces, & font de couleur jaunâtre; chacune s'éleve un peu en haut à fon origine, & enfuite fe replie en arriere & à côté : on eft quelquefois obligé de les fcier, parce qu'en croiffant, elles s'approchent tellement des côtés de la tête, qu'elles la comprimeroient & la bleffe-roient : on voit des Brebis qui n'ont point de cornes, & des Beliers qui en ont; mais elles manquent plus rarement aux premiers qu'à celles-ci; prefque toutes les femelles en font privées.

La grandeur des Beliers varie beaucoup; ceux de médiocre taille peuvent avoir de longueur du corps entier, mefuré en ligne droite depuis le bout du mufeau jufqu'à l'anus, trente-fix ou quarante pouces; de hauteur du train de devant, mefuré depuis le garrot jufqu'à terre, vingt à vingt-deux pouces; du train de derriere, un pouce de plus que celui de devant.

Le Belier, ainfi que tous les animaux ruminans, poffede quatre eftomacs; le premier, c'eft-à-dire, celui auquel l'œfophage ou le conduit des alimens aboutit, eft le plus grand de tous. Dans un Belier de médiocre taille, il

a dix pouces de longueur ſur douze de largeur, & ſix de hauteur; ſa circonférence tranſverſale, en ſuppoſant que cette poche ſoit ſoufflée & tendue, eſt de trente-deux pouces; la longitudinale qui paſſe au-devant, auprès de l'œſophage, & en arriere ſur le ſommet de la groſſe convexité, de trente-quatre pouces : ce premier eſtomac eſt appellé la panſe, l'herbier ou la double ; c'eſt le réſervoir des alimens que l'animal broute ; ils n'y ſubiſſent qu'un amolliſſement, qui les rend plus propres à recevoir une nouvelle maſtication, un nouveau broyement, ce que l'on appelle *ruminer.*

On a donné au ſecond eſtomac le nom de réſeau, ou bonnet; ce n'eſt qu'une continuation du premier ; ſa longueur eſt de ſix pouces, & ſa circonférence, à l'endroit le plus gros, a douze pouces. Le troiſieme eſt bien diſtingué des deux premiers, & n'y communique que par un orifice aſſez étroit : on le nomme le feuillet, le millet, mellier, ou pſeautier ; il eſt plus grand que le bonnet; ſa grande circonférence eſt de dix pouces & demi, la petite, de huit pouces; il eſt plus petit que la caillette, qui eſt le

quatrieme eſtomac, auquel on a auſſi donné le nom de franche-mulle ; ſa circonférence longitudinale eſt de vingt-un pouces ; la circonférence tranſverſale, à l'endroit le plus gros, de treize pouces.

L'abdomen étant ouvert par deux inciſions, l'une longitudinale, & l'autre tranſverſale, ayant renverſé au dehors les quatre lambeaux, on voit la panſe qui occupe la plus grande partie du côté gauche, le bonnet qui eſt derriere le diaphragme ou la cloiſon qui ſépare la poitrine du bas-ventre, le feuillet, la caillette & les inteſtins qui environnent la partie poſtérieure de la panſe.

La panſe ouverte dans le contour de ſa grande circonférence, ſe ſépare en deux pieces, dont l'une préſente les parois inférieures de la panſe, vues au-dedans, & l'autre les parois ſupérieures, vues auſſi au-dedans : on y reconnoît l'œſophage : on y diſtingue aiſément les rebords, qui ſont épais, & d'une conſiſtance un peu plus ferme que celle du reſte de la panſe ; ils ſont revêtus d'une membrane nue, & d'une couleur de blanc ſale & jaunâtre, de même que quelques endroits, tandis

que les autres ſont garnis d'un très-grand nombre de papilles oblongues & fort minces, dont les plus allongées ont deux lignes de longueur, & une ligne de largeur. Ces papilles ſont poſées fort près les unes des autres, de façon qu'elles cachent entiérement la membrane à laquelle elles tiennent : elles ſont revêtues, de même que cette membrane, par une ſorte de velouté fort mince & fort tendre, qui les enveloppe & qui leur ſert de gaîne; cette membrane veloutée eſt brune; elle s'enleve aiſément ; & lorſqu'on la ſépare de la membrane qui eſt deſſous, on voit les papilles qui tiennent à cette ſeconde membrane ſortir de la membrane veloutée comme d'autant de gaînes. Ces papilles ſont fort étroites & fort ſouples en ſortant de leurs gaînes.

Le bonnet n'eſt diſtingué de la panſe que par un rétréciſſement ſi peu marqué, qu'on ne ſe ſeroit pas aviſé d'en faire un eſtomac ſéparé, & qu'au contraire, on ne l'auroit regardé que comme un prolongement de la panſe, ſi ſes parois intérieures n'étoient conformées bien différemment de celles de la panſe : au lieu de papilles, on

voit ſur les parois une ſorte de réſeau formé par des cloiſons minces, qui ont environ une ligne de hauteur. Ces cloiſons, en ſe croiſant, forment différentes figures, qui ont quatre, cinq ou ſix faces ; le diametre des plus grandes figures eſt d'environ dix lignes ; la plupart ſont encore partagées par des cloiſons moins élevées, & dirigées en différens ſens.

L'aire de ces figures eſt parſemée de petites papilles ; les cloiſons ſont cannelées de haut en bas, & hériſſées de papilles, & le bord de la cloiſon eſt dentelé ; l'aire de toutes ces figures, les papilles, les cloiſons & les dentelures ſont revêtues, comme les papilles de la panſe, par une membrane qui eſt fort mince, & qui s'enleve aiſément.

Ce qui mérite plus d'attention, eſt la gouttiere qui ſe trouve à la partie ſupérieure de cet eſtomac, & s'étend depuis l'œſophage juſqu'à l'orifice du troiſieme eſtomac. Cette gouttiere a près de deux pouces & demi de longueur ; elle eſt large de huit lignes ; ſes bords latéraux ſont formés par une ſuite de bourrelets revêtus de papilles.

Il y a quelques petites ſtries qui s'étendent longitudinalement ſur les pa-

rois intérieures, qui ſont bordées de papilles : on en voit de groſſes du côté du feuillet ; elles ſont blanches, coniques & pointues. On regarde ce demi-canal comme une continuation de l'œſophage ; & on croit qu'il peut ſe former en ſe contractant, & qu'alors ſes bords étant rapprochés l'un de l'autre dans toute leur longueur, ils forment un canal entier & continu, depuis l'œſophage juſqu'au troiſieme eſtomac ; il eſt terminé par l'orifice, qui termine du ſecond au troiſieme eſtomac.

L'organiſation du troiſieme eſtomac paroît encore plus extraordinaire que celle du ſecond : on y voit intérieurement deux plis en forme de ſtries, qui s'étendent d'un bout à l'autre, & ſur leſquels il y a des papilles coniques & pointues ; à côté de chacun, on diſtingue de part & d'autre l'origine d'autres plis, qui ſont auſſi hériſſés de papilles pointues ; ils s'élevent, & deviennent plus larges à meſure qu'ils ſe prolongent ſur la paroi du troiſieme eſtomac ; leur plus grande largeur ſe trouve dans le milieu de cet eſtomac, & diminue peu-à-peu, à meſure qu'ils approchent du quatrieme.

On a comparé avec raiſon ces plis aux feuillets d'un livre, car c'eſt autant de lames placées à quelque diſtance les unes des autres; elles ſont faites en forme de croiſſant, dont le bord convexe tient aux parois de l'eſtomac: ces feuillets ſont de différentes largeurs; il y en a de très-larges, de moyens & de petits: les plus larges ont deux pouces de largeur; les moyens un pouce dans l'état naturel; c'eſt-à-dire, le troiſieme eſtomac n'étant point ouvert, le petit feuillet ſe trouve entre les deux feuillets moyens; & les trois feuillets, c'eſt-à-dire, le petit & les deux moyens, entre deux grands feuillets, & ainſi de ſuite pour l'arrangement de tous les autres. Leur nombre n'eſt pas conſtant dans divers ſujets; dans les uns, on en compte environ ſoixante, & juſqu'à quatre-vingts dans les autres.

On voit auſſi dans le corps de la caillette des replis de différente grandeur, qui s'étendent longitudinalement, & qui forment des ſinuoſités: les plus grands de ces replis ont huit lignes de hauteur; ils ſont de conſiſtance molle, & placés beaucoup plus loin les uns des autres que les feuillets du

troisieme estomac. La caillette est revêtue en entier par une membrane molle & veloutée, dont il sort une liqueur épaisse. Le canal intestinal n'a rien de particulier, si ce n'est sa longueur, qui va jusqu'à quatre-vingt-six pieds, non compris le *cæcum*, d'environ neuf pouces de longueur dans un Belier de moyenne taille.

Les intestins grêles ont, depuis le pilore jusqu'au *cæcum*, environ soixante-six pieds; leur circonférence est depuis un pouce jusqu'à deux pouces & demi, suivant les endroits où elle est prise. Celle du cœcum, du colon & du rectum dans les endroits les plus gros, est de sept pouces. Le foie est placé du côté droit; il est distingué en trois lobes, deux grands & un petit; les deux grands sont l'un à côté de l'autre; le petit est situé sur la partie postérieure du grand lobe droit; il est de couleur rougeâtre. La vésicule du fiel s'étend d'un pouce & demi audelà du foie; elle est remplie d'une liqueur limpide, de couleur d'olive, c'est-à-dire, d'un verd jaunâtre. On trouve dans le sinus hépatique, dans les canaux biliaires, & même dans la liqueur du fiel, des vers plats & fort

minces, d'une consistance molle, & d'une figure singuliere ; leur couleur est olivâtre, lorsqu'ils sont en repos ; ils forment un oval, qui a environ neuf lignes de longueur & six lignes de largeur, le milieu des deux faces est uni, mais les bords sont disposés en ondes, à-peu-près comme une fraise de veau; la partie antérieure semble être échancrée de chaque côté, & terminée dans le milieu par une sorte de tête oblongue; cette tête est de la longueur d'une ligne, & paroît percée par un trou à son extrémité; un peu au-dessous, il y a une autre petite ouverture ronde, dont les bords sont un peu élevés, & placés sur la face inférieure du vers, à l'origine de la tête: on apperçoit souvent sur l'une & l'autre face, des petits vaisseaux & des ramifications qui s'étendent depuis la tête jusqu'à l'extrémité des vers. Ces vers ne peuvent se mouvoir qu'en se traînant; ils avancent la partie antérieure de leur corps, & par ce mouvement, ils s'allongent au point d'avoir un pouce de longueur; mais en même temps, ils se rétrécissent, de façon qu'ils n'ont plus qu'environ trois lignes à l'endroit le plus large; ils re-

tirent en avant la partie poſtérieure, & par le ſecond mouvement, ils parviennent à ſe déplacer entiérement, & ils repréſentent la même forme arrondie qu'ils avoient avant de ſe mouvoir. Ces vers, qu'on a appellés douves, reſſemblent aſſez à une petite feuille liſſe & ondée, garnie du commencement de ſon pédicule; les plus petits du Belier ſont comme des filets menus, d'un ou de deux lignes de longueur; ils ſe trouvent ſur-tout dans la veſicule du fiel, & nagent dans cette liqueur.

La rate eſt ſituée ſur la partie gauche de la panſe, & s'étend obliquement de derriere en avant, & de haut en bas; ſes deux extrémités ſont arrondies, & preſque ſemblables; elle eſt de couleur rougeâtre. Les reins ne ſont pas compoſés de tubercules comme ceux des Bœufs; leur figure n'eſt pas triangulaire comme celle des reins du Cheval & de l'Ane; mais ils ont la figure ordinaire des reins de la plupart des autres animaux, c'eſt-à-dire, la forme d'un haricot. Le baſſinet eſt grand, les mamelons réunis, & les diverſes ſubſtances très-diſtinctes; le poumon droit eſt diſtingué en quatre

lobes, dont trois ſont rangés de file; celui du milieu eſt le moins grand, & l'antérieur eſt échancré profondément, & preſque diviſé en deux parties; le quatrieme lobe eſt le plus petit de tous. Le poumon gauche n'a que deux lobes, dont l'antérieur eſt preſque ſéparé en deux parties par une échancrure profonde, comme celle du lobe antérieur du côté droit.

Sur la partie antérieure de la longueur, on trouve de petits grains glanduleux de figure ronde, & des filets pointus dirigés en arriere, mais preſque imperceptibles; ſur la partie poſtérieure, on voit des glandes de différentes figures, dont les plus grandes ſont dans le milieu: on y remarque encore des papilles larges & applaties. Le palais eſt traverſé par environ quinze ſillons, dirigés à-peu-près en ligne droite; les plus larges ſe trouvent, comme dans le Cheval, à l'endroit des barres; leurs bords ſont un peu élevés, & terminés par une dentelure ſi fine, qu'à peine peut-on l'appercevoir. Tous les ſillons ſont traverſés par une eſpece de canal longitudinal, qui les partage en deux parties égales dans le milieu de leur longueur,

longueur, à l'exception de quelques ſillons dans la partie poſtérieure du palais. Le nombre des mamelons varie ſuivant les divers ſujets ; les uns en ont quatre bien apparens, & ſitués au-deſſous du *ſcrotum*, deux de chaque côté, à un pouce de diſtance l'un de l'autre ; d'autres n'en ont que deux, un de chaque côté ; les Brebis n'en ont pour l'ordinaire que deux, & leurs mamelles ſont inguinales. Entre l'orifice du prépuce & le ſcrotum, il y a environ ſix pouces de diſtance, & la longueur de la verge depuis la bifurcation des corps caverneux juſqu'à l'inſertion du prépuce, eſt à-peu-près de neuf pouces, plus ou moins, ſuivant les ſujets.

La figure du gland eſt fort irréguliere ; il ſemble être terminé par une eſpece de champignon de couleur rougeâtre, formé par un tubercule charnu, poſé obliquement ſur la partie ſupérieure du gland. Ce tubercule peut avoir un demi-pouce de longueur ſur cinq lignes de largeur, & une ligne d'épaiſſeur ; le canal de l'uretre déborde au-delà du gland, de la longueur de douze à treize lignes ; cette partie de l'uretre n'a tout au plus qu'une ligne de diametre

elle eſt molle & flottante, de ſorte qu'elle ſe replie ſur le gland, & y demeure collée; le gland eſt applani ſur les côtés, à quelque diſtance de ſa baſe. La verge forme une double courbure; la portion compriſe entre les deux courbures peut être d'un pouce de longueur : il y a deux cordons plats, qui tiennent par l'une de leurs extrémités aux premieres vertebres de la queue, & qui ſe joignent au-deſſus de l'anus, après l'avoir entouré; ils s'étendent le long de la verge juſqu'à la courbure la plus voiſine du gland; ils adherent à cet endroit, & s'épanouiſſent au-deſſous de cette partie ſur les côtés juſqu'au prépuce, ce qui fait à-peu-près quatre pouces de longueur; le prépuce a auſſi deux muſcles, leſquels s'étendent ſous l'abdomen, & ſe prolongent par des parties tendineuſes juſqu'aux environs de l'anus; ces muſcles paroiſſent ſervir à retirer le prépuce en arriere.

Les teſticules ſont ovoïdes, leur ſubſtance intérieure eſt de couleur jaunâtre fort pâle, & on y diſtingue une ſorte de noyau longitudinal, & de couleur blanche, qui s'étend juſqu'aux trois quarts de la longueur du teſticule. Les véſicules ſéminales ſont

composées de plusieurs cellules, comme dans l'homme, & couchées de côté & d'autre du col de la vessie; elles communiquent à l'uretre à l'endroit des prostates, où l'on voit dans l'intérieur du canal les orifices des vaisseaux déférens. A l'égard des parties de la génération de la Brebis, la vulve se termine en pointe par le bas, comme celle des chiennes. Le gland du clitoris est placé à environ un demi-pouce au-dessus de cette pointe. La matrice dans les Brebis qui ne sont pas pleines, est très-petite; sa cavité est étroite; elle se divise en deux cornes réunies par des membranes, & adossées l'une à l'autre sur une certaine longueur; ensuite elles se recourbent à côté & au bas. Les trompes forment beaucoup de sinuosités, & aboutissent, en suivant une ligne courbe, chacune à un pavillon. Les testicules ont une forme irréguliere, un peu allongée.

Le fœtus de la Brebis est enveloppé d'un amnios & d'un chorion; il a aussi un allantoïde, mais il n'en est pas environné comme le fœtus du Cheval; l'ouraque sort de l'ombilic avec les vaisseaux sanguins, & se prolonge où l'amnios s'épanouit & s'étend de toute

part pour envelopper le fœtus ; à ce même endroit, le prolongement de l'ouraque forme l'allantoïde, qui s'étend à droite & à gauche entre l'amnios & le chorion, & forme deux cornes ou poches allongées, dont le fond termine les deux bouts de l'allantoïde ; ces poches se réunissent à l'endroit de l'ouraque, & reçoivent la liqueur qui en découle. Lorsque le fœtus est près du terme, son allantoïde est fort étendue ; il n'est pas facile pour lors de l'enfler en entier sans la déchirer ; mais on y parvient aisément dans un sujet moins avancé. Cette membrane est transparente au point de voir à travers le sédiment de la liqueur qu'elle contient ; ce sédiment paroît souvent comme de petits corps flottans, grumeleux, lesquels, en se réunissant, forment une masse, ou un corps plus ou moins gros. Il y en a qui ne sont pas plus gros que des pois, tandis que d'autres, comme dans le Cheval, pesent jusqu'à cinq ou six onces ; leur couleur est verdâtre : dans le Belier, leur substance est composée de couches additionnelles, de consistance visqueuse ; ils ont des cavités irrégulieres dans leur intérieur, sans qu'on y puisse

diſtinguer aucun vaiſſeau, ni aucune organiſation d'un corps vivant.

Le chorion & l'amnios forment, comme l'allantoïde, deux prolongemens qui s'étendent dans les cornes de la matrice; mais ils n'y adherent pas comme dans la Jument, par des rugoſités; c'eſt au contraire par des petits placenta, qui ſont ſeparés les uns des autres, & diſtribués à différentes diſtances: on en compte juſqu'à cinquante & plus pour un ſeul embryon: on leur a donné le nom de cotyledons; ils ſont applatis, de figure ovale, & formés en partie par la matrice, & en partie par le chorion; il s'éleve ſur les parties intérieures de la matrice, des tubercules ovales, correſpondans à d'autres tubercules de même figure qui ſe forment ſur la face extérieure du chorion. Ces tubercules ſont appliqués l'un autour de l'autre, & le compoſé d'un tubercule de la matrice, environné par un tubercule des chorions, à-peu-près comme un gland par ſa coupe, eſt ce qu'on appelle un cotyledon; chaque cotyledon attache le chorion à la matrice, lorſque le fœtus a pris quelqu'accroiſſement: alors ſi on ſépare le chorion de la matrice; les co-

tyledons ſe partagent en deux parties; dans le moment de cette disjonction, l'on apperçoit que les tubercules du chorion ſont hériſſés de petits prolongemens, & que ces prolongemens ſortent de pluſieurs cavités qui pénetrent dans les tubercules de la matrice; ces tubercules ſe détachent naturellement lorſque la Brebis met bas, & ceux qui reſtent dans la matrice, s'obliterent à la ſuite, & s'effacent en entier. Dans les premiers jours de la conception, l'œuvre de la génération eſt une boule flottante dans la matrice; peu après les premiers rudiments du fœtus ſemblent à être enfermés dans une enveloppe tranſparente, dont les côtés commencent à pénétrer dans la matrice; enfin les tubercules ſe forment, & les cotyledons ſont parfaits. Les quatre eſtomacs dans le fœtus n'occupent qu'une très-petite partie de l'abdomen, en comparaiſon de celles qu'ils rempliſſent dans l'adulte; la caillette eſt ſituée à gauche, & les autres eſtomacs ſont tous pelotonnés derriere le foie & le diaphragme; les eſtomacs étant ſoufflés, la caillette eſt comme dans le veau, beaucoup plus grande que la panſe.

Après avoir donné la deſcription de cet animal, paſſons au méchaniſme de ſa digeſtion. Cet animal rumine, eſt pourvu de quatre eſtomacs, & ſes inteſtins ſont d'une longueur prodigieuſe, parce qu'il ſe nourrit d'herbes; & cette ſubſtance étant une de celles qui contiennent le moins de molécules nutritives, il eſt néceſſaire que l'animal qui s'en nourrit ait des réſervoirs d'une capacité aſſez ample pour en contenir une capacité ſuffiſante à ſes beſoins, & des canaux aſſez allongés pour pouvoir donner le temps aux alimens dans leur paſſage de ſe dépouiller de leurs particules nutritives. La rumination dans les Brebis, de même que dans tous les animaux herbiſores, eſt un vomiſſement ſans efforts, occaſionné par la réaction des deux premiers eſtomacs ſur les alimens qu'ils contiennent. La Brebis remplit en mangeant la panſe, & le bonnet qui n'eſt qu'une portion de la panſe, autant qu'ils peuvent l'être; leurs membranes tendues réagiſſent avec force ſur l'herbe qu'elles contiennent, qui n'eſt que très-peu mâchée, & dont le volume augmente par la fermentation. Par ce méchaniſme, & par celui de la déglutition, les bords

de la gouttiere du bonnet ſe rapprochent, & forment le canal qui s'étend de l'œſophage au troiſieme eſtomac; l'herbe ſeche & en peloton avalée par la Brebis, trouvant au ſortir de l'œſophage la bouche étroite du canal qui ne peut la recevoir, & l'ouverture très-grande de la panſe, eſt déterminée à paſſer dans celle-ci, & dans le bonnet, qui n'en eſt que la continuation. Lorſque ces deux eſtomacs ſont remplis, la réaction de leurs membranes obligeroit l'herbe d'entrer dans le feuillet, ſi en même temps elle n'en étoit empêchée par la contraction de la gouttiere, qui forme le canal dont l'extrémité entoure & défend l'ouverture de cet eſtomac. L'herbe eſt donc forcée de remonter par l'œſophage pour être ruminée, & par cette nouvelle opération, être réduite en pâte aſſez liquide pour qu'elle puiſſe couler par le canal du bonnet dans le feuillet. Les parties groſſieres de cette pâte, qui ne peuvent entrer dans le conduit, ſont portées dans la panſe, d'où elles ſont tirées avec l'herbe pour ſubir une nouvelle rumination : mais comme il s'opere dans la panſe & dans le bonnet un commencement de digeſtion,

une légere décompoſition ; que d'ailleurs il tombe ſouvent dans ces eſtomacs des parties de cette pâte liquide formée par la rumination, qui n'aura pas paſſé en entier par le conduit du bonnet, il doit ſe trouver dans les deux premiers eſtomacs, lorſque la rumination eſt achevée, une certaine quantité de cette pâte liquide, propre à être reçue dans le troiſieme eſtomac: alors toutes ces parties étant dans le relâchement, aucune action ne s'exerce plus ſur elles ; le canal du bonnet s'ouvre, & ſe change en gouttiere, par laquelle coulent dans le feuillet les réſidus qui ſe trouvent dans les premiers eſtomacs ; la communication des trois eſtomacs eſt pour lors entiérement libre & ouverte ; les alimens, parvenus au troiſieme eſtomac, y ſont retenus par ſes feuillets, juſqu'à ce qu'une nouvelle macération les rende propres à être entiérement décompoſés & réduits en mucilage par la caillette, où ils ſubiſſent leur derniere préparation ; ce n'eſt pour ainſi dire que le marc qui paſſe dans les inteſtins, où il acheve d'être dépouillé de ſes parties nutritives, & où il eſt entiérement deſſéché.

On ne garde ordinairement dans les troupeaux que ce qu'il faut de Beliers pour pouvoir féconder les femelles: dans de certains cantons, on donne jusqu'à cinquante Brebis à un Belier; mais on feroit cependant mieux d'en donner un par vingt-cinq; car il est sûr que plus un Belier a de Brebis à couvrir, plus il est fatigué. Tout le monde sait que l'évacuation qui se fait par l'accouplement, énerve tous les animaux; si on ne donnoit même à chaque Belier que quinze ou vingt Brebis à servir, il s'en acquitteroit avec une ardeur égale, & les Agneaux en seroient plus sains, plus forts & plus vifs: tout dépend principalement du Belier; s'il est d'une bonne espece, il n'est pas douteux que les Agneaux le seront aussi.

Il y a plusieurs signes pour décider de la bonté d'un Belier on choisit par préférence ceux qui ont le corps gros & long; ils doivent être forts des os & des membres; leur front doit être large & rond; leurs yeux grands, vifs & rouges, leur nez camus, leurs oreilles larges; il faut que leur démarche soit ferme, leur queue grande, longue & bien garnie de laine. L'agilité & l'empressement que le Be-

lier montre en faillant les Brebis, décide encore de fa bonté; il faut de plus qu'il foit jaloux, courageux, attentif à repouffer les Beliers étrangers qui veulent approcher de fon troupeau; il doit auffi avoir la laine longue, épaiffe & blanche: on rejette ordinairement ceux dont la laine eft rouge ou noire, parce que les Agneaux leur reffemblent ordinairement à cet égard. La laine que les bons Beliers ont aux parties poftérieures doit être fur-tout fine & épaiffe: il faut encore que fa langue foit fans tache; car fi le Belier avoit une langue tachée, on a obfervé que les Agneaux qui en proviennent font foibles, & ont la laine de différente couleur: il ne faut pas non plus permettre l'accouplement à un Belier dont l'haleine eft âpre & puante; c'eft un figne de maladies, & les Agneaux n'en vaudroient rien.

Quand un Belier eft trop féroce & méchant, à caufe de la grande effervefcence de fon fang, il faut le faigner; n'importe de quelle veine. Les Beliers font très-propres à faillir depuis l'âge de trois ans jufqu'à huit; pour bien faire, il conviendroit de ne laiffer qu'autant de temps néceffaire qu'il en faut

pour l'accouplement; par ce moyen, on ménage les forces du mâle & de la femelle. Les Agneaux qui proviennent d'un Belier qu'on fait faillir avant l'âge de trois ans, ne font jamais bien conditionnés: les Brebis n'entrent ordinairement en chaleur que vers le commencement de Novembre; cependant les Beliers les féconderoient en tout temps, fi on leur en laiffoit la liberté.

L'âge des Beliers fe connoît à leurs dents, ou aux anneaux qui font à l'extrémité de leurs cornes: on compte les années par leur nombre; il faut furtout bien nourrir les Beliers dans le temps de leur accouplement; le pain, l'orge & le chenevis font une bonne nourriture pour eux.

On mange rarement la chair du Belier, à caufe de fon odeur défagréable, & de fa fueur forte, qui approche de celle du Bouc; elle eft en outre plus indigefte que celle de la Brebis, du Mouton & de l'Agneau: on emploie en Médecine fon fiel, fon fuif & fa moëlle. Le fiel eft purgatif: on en imbibe de la laine, qu'on emploie en cataplafme fur le ventre des petits enfans, pour leur lâcher le ventre, ce qui eft très-utile dans ce cas, où on ne peut

leur faire prendre de remede par la bouche. Ce même fiel adouci, & mêlé avec du lait de femme, eſt propre pour déterger & guérir les ulceres des oreilles.

Le ſuif & la moëlle de Belier ſont émolliens, anodins & réſolutifs : on s'en ſert dans pluſieurs onguens & emplâtres, comme dans l'onguent de la mer, l'emplâtre de minium, la toile à Gautier, &c. On ſe ſervoit chez mon pere de la laine qui ſe trouve aux environs des teſticules du Belier, pour mettre autour de la tige des orangers : on prétend que cette laine en éloigne les fourmis.

Article II.

Du Mouton.

Le Mouton eſt un Agneau châtré, qui devient à la ſuite très-gros & très-gras. Dans le Journal économique du mois de Mai 1765, on trouve une maniere, qu'on diſoit pour lors nouvelle, de châtrer les Beliers : on prend pour cet effet trois brins de fil retors, de bonne conſiſtance, mais qui ne ſoit pas tordu : on les roule ſur ſes

genoux comme font les Cordonniers; & on les tire avec la poix dont ils se servent: cela fait, on prend un brin d'une longueur suffisante: on le noue par chaque bout à un petit morceau de bois, & on lie les testicules, en tirant le fil à soi par un des bâtons, le plus fortement qu'on peut, tandis qu'un second le tire par l'autre; car c'est de cela que dépend le succès de l'opération. Les testicules perdent aussi-tôt tout sentiment, par le défaut de circulation, & se détacheroient d'eux-mêmes, si on les laissoit dans cet état: mais cette méthode ne vaut rien; car la puanteur en devient pour lors telle, qu'elle cause quelquefois la mort à l'animal. Le mieux est de les couper au bout de neuf jours; mais il faut bien prendre garde de ne point faire l'incision trop près de la ligature; car si elle venoit à lâcher, l'animal courroit risque de périr. Le vrai temps pour châtrer les Beliers est au printemps; ceux qui sont maigres ou mal nourris, supportent avec peine l'opération.

La nourriture des Moutons est la même que celle des Brebis. Pour les engraisser, on les met dans une étable

ſéparée, & le Berger qui en eſt chargé les conduit aux champs, dès que le jour paroît, & avant que la roſée ſoit tombée, ce qui ne contribue pas peu à leur faire prendre de la graiſſe. Dans la moiſſon, dès que le bled eſt hors des champs, on y mene paître les Moutons: on les fera boire ſouvent; on leur donnera même du ſel pour les y exciter. On laiſſe les Moutons aux champs depuis l'aube du jour juſqu'à huit heures du matin, que le chaud commence à ſe faire ſentir : on les ramene pour lors à l'étable; ils y demeurent juſqu'à trois heures après midi, & on les mene paître. On commencera à les gouverner de la ſorte depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Juillet, pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure; mais quand on veut avoir le débit de ces animaux, on ne commence à les gouverner ainſi que depuis le commencement de Juillet juſqu'à la fin de Septembre ; & de quelque façon qu'on engraiſſe les Moutons pendant l'été, il ne faut jamais les laiſſer paſſer l'hiver à l'étable ; cette graiſſe qu'ils ont amaſſé leur devient préjudiciable : il faut donc

s'en défaire ; plusieurs meurent de faim. Nous parlerons plus amplement de la maniere d'engraisser ces animaux, à l'art. *Brebis*.

Pour que la chair du Mouton soit bonne à manger, il faut que l'animal soit jeune, médiocrement gras, tendre, nourri d'alimens sains, & élevé dans un air pur & sec. Les Moutons de Présalé en Normandie, des Ardennes, de Berry & de Beauvais, sont les plus estimés. La chair de Mouton est extrêmement nourrissante ; elle fournit un excellent aliment, & de facile digestion; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil; elle est propre à toute sorte d'âge & de tempérament : on tire de cet animal différentes substances, qui entrent dans le commerce, telles que la laine, la peau, la graisse, tant celle dont on se sert pour les chandelles, & qu'on nomme suif, que celle qui est connue sous le nom d'œsipe. On a coutume de donner le nom de Mouton à la peau de cet animal, différemment préparée; la plus grande partie du parchemin se fait de Mouton.

ARTICLE III.

De la Brebis.

La Brebis eſt l'animal femelle de ce genre. Si l'on fait attention, dit M. de Buffon, à la foibleſſe & à la ſtupidité de la Brebis; ſi l'on conſidere en même temps que cet animal ſans défenſe ne peut même trouver ſon ſalut dans la fuite ; qu'il a pour ennemi tous les animaux carnaſſiers, qui ſemblent chercher par préférence à le dévorer par goût; que d'ailleurs cette eſpece produit peu; que chaque individu ne vit que peu de temps, on ſeroit tenté d'imaginer que dès les commencements la Brebis a été confiée à la garde de l'homme; qu'elle a eu beſoin de ſa protection pour ſubſiſter, & de ſes ſoins pour ſe multiplier, puiſqu'en effet on ne trouve point de Brebis ſauvages dans les déſerts. Ce n'eſt donc, ajoute ce ſavant Naturaliſte, que par notre ſecours & nos ſoins que cette eſpece a duré, dure, & pourra durer encore : il paroît qu'elle ne ſubſiſteroit pas par elle-même. La Brebis eſt abſolument ſans reſſource & ſans défenſe; le Be-

lier n'a que de foibles armes, ſon courage n'eſt qu'une pétulance inutile pour lui-même, incommode pour les autres, & qu'on détruit par la caſtration. Les Moutons ſont encore plus timides que les Brebis; c'eſt par crainte qu'ils ſe raſſemblent ſi ſouvent en troupeaux ; le moindre bruit extraordinaire ſuffit pour qu'ils ſe précipitent & ſe ſerrent les uns contre les autres, & cette crainte eſt accompagnée de la plus grande ſtupidité; car ils ne ſavent pas fuir le danger, ils ſemblent même ne pas ſentir l'incommodité de leur ſituation ; ils reſtent où ils ſe trouvent, à la pluie, à la neige; ils y demeurent opiniâtrément ; & pour les obliger à changer de lieu, & à prendre une route, il leur faut un Chef, qu'on inſtruit à marcher le premier, & dont ils ſuivent tous les mouvemens pas-à-pas. Ce Chef demeureroit lui même avec le reſte du troupeau, ſans mouvement, dans la même place, s'il n'étoit chaſſé par le Berger, ou excité par le chien commis à leur garde, lequel ſait en effet veiller à leur ſûreté, les défendre, les diriger, les ſéparer, les raſſembler, & leur communiquer les mouvemens qui leur manquent.

Ce ſont donc, continue M. de Buffon, de tous les animaux quadrupedes, les plus ſtupides ; ce ſont ceux qui ont le moins de reſſource & d'inſtinct ; les Chevres, qui leur reſſemblent à tant d'autres égards, ont beaucoup plus de ſentiment ; elles ſavent ſe conduire ; elles évitent les dangers ; elles ſe familiariſent aiſément avec les nouveaux objets, au lieu que la Brebis ne ſait ni fuir, ni s'approcher ; quelque beſoin qu'elle ait de ſecours, elle ne vient point à l'homme auſſi volontiers que la Chevre ; & ce qui, dans les animaux, paroît être le dernier degré de la timidité ou de l'inſenſibilité, elle ſe laiſſe enlever ſon Agneau ſans le défendre, ſans s'irriter, ſans réſiſter, & ſans marquer ſa douleur par un cri différent du bêlement ordinaire : mais cet animal, ſi chétif en lui-même, ſi dépourvu de ſentiment, ſi dénué de qualités intérieures, eſt pour l'homme l'animal le plus précieux, celui dont l'utilité eſt la plus immédiate & la plus étendue ; ſeul, il peut ſuffire aux beſoins de premiere néceſſité ; il fournit tout-à-la fois de quoi ſe nourrir & ſe vêtir, ſans compter les avantages particuliers que l'on ſait tirer du ſuif, du

lait, de la peau, & même des boyaux, des os & du fumier de cet animal, auquel il ſemble que la nature n'ait pour ainſi dire rien accordé en propre, rien donné que pour le rendre à l'homme.

L'amour, qui, dans les animaux, eſt le ſentiment le plus vif & le plus général, eſt auſſi le ſeul qui ſemble donner quelque vivacité, quelque mouvement au Belier; il devient pétulant, il ſe bat, il s'élance contre les autres Beliers, quelquefois même il attaque ſon Berger; mais la Brebis, quoiqu'en chaleur, n'en paroît pas plus animée, pas plus émue; elle n'a qu'autant d'inſtinct qu'il en faut pour ne pas refuſer les approches du mâle, pour choiſir ſa nourriture, & pour reconnoître ſon Agneau. L'inſtinct eſt d'autant plus ſûr, qu'il eſt machinal, & pour ainſi dire plus inné; le jeune Agneau cherche lui-même dans un nombreux troupeau, trouve & ſaiſit la mamelle de ſa mere, ſans jamais ſe méprendre. L'on dit auſſi que les Moutons ſont ſenſibles aux douceurs du chant; qu'ils paiſſent avec plus d'aſſiduité; qu'ils ſe prêtent mieux; qu'ils engraiſſent au ſon du chalumeau; que la muſique a pour eux des attraits: mais

l'on dit encore plus souvent, & avec plus de fondement, qu'elle sert au moins à charmer l'ennui du Berger, & que c'est à ce genre de vie oisive & solitaire que l'on doit rapporter l'origine de cet Art.

Ces animaux, dont le naturel est si simple, sont aussi d'un tempérament très-foible ; ils ne peuvent marcher long-temps, les voyages les affoiblissent & les exténuent; dès qu'ils courent, ils palpitent, & sont bientôt essoufflés ; la grande chaleur, l'ardeur du soleil les incommodent autant que l'humidité, le froid & la neige, ainsi qu'on pourra le remarquer, lorsque nous traiterons de leurs maladies.

Le Belier & la Brebis ne sont vraiment propres à la génération, que lorsqu'ils ont atteint leur parfait accroissement; le vrai âge pour le Belier est de dix-huit mois, & un an pour la Brebis, quoique nous ayons cependant dit, en parlant du Belier, qu'il lui faut l'âge de trois ans pour être propre à saillir ; nous observerons néanmoins ici que, si on pouvoit empêcher le mâle de s'accoupler avant deux ans, & la femelle avant trois, la race qui en proviendroit en seroit

beaucoup plus belle, plus forte & plus vigoureuſe. M. le Blanc, qui habite nos Provinces méridionales, eſt de ce dernier ſentiment, & eſt contraire à ce que nous avons dit de l'accouplement, à l'art. *Belier*. Il ſemble en général, dit M. le Blanc, que le Belier, comme la Brebis, peut donner de bonnes races à deux ans. Cette réflexion, ajoute-t-il, s'accorde avec l'intérêt du Propriétaire ou Fermier, qui ne ſauroit attendre plus long-temps pour multiplier ſon troupeau : il paroît même que le Belier peut être très-propre à la génération à vingt mois, & même à dix-huit, ainſi que nous venons de l'obſerver ; il les acquiert, à compter depuis ſa naiſſance, juſqu'au temps où on lui fait ſaillir les Brebis ; autrement, s'il falloit renvoyer à l'année ſuivante, il auroit trente-deux mois, & cela feroit trop long. Cette réflexion s'accorde encore avec l'uſage introduit dans les Provinces méridionales de conduire les troupeaux en été ſur les hautes montagnes, où ils paſſent trois à quatre mois, & où il ſeroit difficile d'empêcher les Beliers d'approcher des Brebis.

Les Brebis ſont ordinairement en

chaleur depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin d'Août ; cela ne les empêche pas cependant de concevoir en tout temps. Lorsque la Brebis n'est point couverte pendant qu'elle est en chaleur, cette chaleur se passe, & revient après un certain temps : c'est par cette raison qu'on peut donner jusqu'à cent Brebis à un Belier, parce qu'il peut les couvrir en différens temps ; il couvre les vieilles préférablement aux jeunes. Le temps de la portée des Brebis est de cinq mois ; elles mettent bas au commencement du sixieme ; elles sont très-sujettes à avorter, & à mettre bas des monstres.

Lorsqu'une Brebis est prête à mettre bas, elle éprouve quelques douleurs ; elle se couche ; & après plusieurs efforts, elle jette pour l'ordinaire son Agneau enveloppé d'une membrane de l'amnios, auquel est joint l'allantoïde. La mere, en se levant, rompt le cordon ombilical, sans aucune effusion de sang ; ce cordon se desseche & s'oblittere en peu de temps. Les tubercules du chorion se détachent naturellement de ceux de la matrice,

& cette membrane eſt jetée par la Brebis peu après l'Agneau.

Les Brebis ne portent ordinairement qu'un Agneau, rarement deux, & ſeulement une fois par an, à moins que ce ne ſoit dans les climats chauds; elles ont ordinairement du lait pendant ſept ou huit mois, quoique néanmoins elles ſevrent d'elles-mêmes leur Agneau à trois ou quatre mois. Une Brebis bien gouvernée peut produire juſqu'à l'âge de dix à douze ans, quoique ſouvent elles paroiſſent vieilles dès l'âge de ſept à huit ans: quant au Belier, paſſé huit ans, il n'eſt plus propre à la propagation. La Brebis graſſe conçoit difficilement; elle devient auſſi ſouvent ſtérile à force d'avortemens.

On a obſervé que tous les animaux qui ruminent n'ont aucune dent inciſive à la mâchoire ſupérieure; les bêtes à laine ſont de ce nombre; elles ont huit dents inciſives ſur le devant de la mâchoire inférieure, tandis que la ſupérieure en eſt totalement dénuée. On appelle vulgairement les dents inciſives *palettes*; elles ſont étroites & épaiſſes en ſortant de la gencive,

&

& elles s'élargiſſent, deviennent plattes, minces & tranchantes à l'autre extrémité. Aux premieres dents, aux dents de lait, ou à celles qui paroiſſent peu de jours après la naiſſance de l'animal, & qui tombent en différens temps, ſuccedent de nouvelles dents qui ſont permanentes, ou qui ne tombent que dans l'extrême vieilleſſe. Les premieres dents des Brebis ſont beaucoup plus courtes, plus blanches, plus unies que celles qui les remplacent; auſſi eſt-il facile, par le moyen de ces dents, de juger de l'âge de ces animaux. Les deux dents les plus intérieures, c'eſt-à-dire, celles qui ſe trouvent au milieu des huit, tombent au bout d'un an; les deux dents voiſines des intérieures, au bout de dix-huit mois, & en moins de trois ans, elles ſe trouvent toutes généralement remplacées; elles ſont pour lors égales, & d'une blancheur aſſez belle. Quand elles ſe trouvent dans cet état, on dit que les Brebis ont la bouche ronde; mais à proportion que l'animal acquiert de l'âge, elles ſe déchauſſent, paroiſſent plus longues, s'émouſſent, & deviennent inégales & noires.

Il eſt encore facile de connoître

l'âge des Beliers par les cornes, lorsqu'ils en ont; car ils paroissent dès la troisieme année, quand ils en doivent avoir, & croissent tous les ans d'un anneau jusqu'à la fin de leur vie.

Quoique nous ayons dit ci-dessus que les bêtes à laine ont toutes leurs dents remplacées dans l'espace de trois ans, il y en a qui n'ont la bouche ronde qu'en quatre ans; par conséquent, lorsque les Brebis de cette espece ont deux palettes entiérement revenues, elles ont deux ans; quand on leur en compte quatre, elles en ont trois; quatre ans, lorsqu'elles en ont six revenues; & cinq ans enfin, lorsqu'elles ont les huit dents totalement repoussées. Ces dents restent en leur totalité jusqu'à huit ans; passé ce temps, les deux du milieu tombent; à neuf ans, les deux voisines en font autant, & ainsi d'année en année, jusqu'à onze ans, qu'il n'en reste plus aucune. Les bêtes à laine qui nous viennent de Suede, perdent leurs dents deux ans plutôt que celles qui nous viennent d'Angleterre.

On a observé de tout temps que ce qui étoit le plus dangereux aux Brebis étoit l'humidité; elles ne se plaisent jamais si bien que sur les côteaux,

& les plaines élevées au-dessus des collines; par conséquent un Berger doit avoir l'attention de ne les pas mener paître dans des endroits bas, humides & marécageux; mais au contraire, il les fera paître dans des terreins secs, couverts de serpolet, & d'autres herbes aromatiques & ameres, qui sont de toutes les plantes celles qui plaisent le plus aux Brebis: aussi les Moutons qui en pâturent ont-ils la chair de meilleure qualité, & approchante de celle qu-on leur trouve lorsqu'ils ont été élevés dans des plaines sablonneuses, voisines de la mer, où toutes les herbes sont salées. Le lait des Brebis qui habitent ces sortes de terreins est aussi plus abondant, & de meilleure qualité; le sel, & conséquemment les plantes salées sont la nourriture la plus saine pour les Brebis.

Pendant l'été, on ne donne aux Brebis aucune nourriture à l'étable; elles se contentent de celles qu'elles trouvent aux champs: on ne les y mene que lorsque la rosée est totalement tombée; après quoi on les y laisse paître pendant quatre ou cinq heures: on les ramene ensuite à la bergerie, ou dans quelqu'autre endroit à l'ombre;

ſur les trois ou quatre heures du ſoir ; lorſque la chaleur eſt preſque entiérement paſſée, on les remene paître de nouveau juſqu'à la fin du jour ; ſi on pouvoit même laiſſer paſſer les Brebis pendant la nuit aux champs à la belle étoile, comme on le dit communément, il n'en ſeroit que mieux. Plus on peut rapprocher par le gouvernement un animal domeſtique de ſa premiere nature, plus cet animal en devient fort & vigoureux ; mais les Brebis ſont tellement dégradées de leur premiere nature, ſur-tout en France, qu'elles ſemblent en avoir contracté une nouvelle, & s'être formé un nouveau tempérament ; il pourroit peut-être devenir très-dangereux, dans la ſituation des choſes, de gouverner nos Brebis de la même façon que ſi elles étoient ſauvages, en les expoſant pendant l'hiver elles & leur petits aux intempéries & aux frimats des ſaiſons. Cependant M. d'Aubenton en a fait l'expérience pendant un hiver, & il s'en eſt très-bien trouvé ; ſes bêtes à laine, quoiqu'expoſées à l'air nuit & jour, n'en ont ſouffert aucun dommage ; elles en ſont même devenues plus vigoureuſes, & leur laine a acquis un

degré de finesse qu'elle n'avoit pas avant cet essai ; & effectivement, la nature paroît avoir muni ces animaux contre l'excès du froid, par la façon dont elle les a habillés. Il n'en est pas de même de la grande chaleur; elle est pour les Brebis de la plus grande incommodité ; les rayons du soleil leur étourdissent la tête, & leur donnent souvent même des vertiges : aussi un Berger entendu a-t-il grand soin de les mener paître le matin sur des côteaux exposés au Levant ; & l'après-midi, sur des côteaux exposés au couchant ; elles ont par ce moyen toujours en paissant, la tête à l'ombre de leur corps.

En hiver, on est obligé de toute nécessité de nourrir les Brebis à l'étable ; cependant on les en fait sortir tous les jours, à moins que le temps ne soit mauvais, mais c'est uniquement pour leur faire prendre l'air : au printemps & en automne, on les mene aux champs, dès que le soleil a pu être assez fort pour dissiper la gelée & l'humidité, & on ne les ramene à la Bergerie qu'au soleil couchant.

On nourrit pendant l'hiver les Brebis différemment, suivant les différens pays, & suivant les fourrages qu'on

y récolte ; la luzerne, le ſainfoin, le trefle, les féverolles, les veſces, ſont les eſpeces de fourrages qu'on donne aux Brebis de la Flandre. Dans la Champagne, & dans d'autres Provinces, on ne les nourrit pour l'ordinaire que de paille & de regains de prairies ordinaires; quelquefois encore de feuilles d'orme de freſne : on auroit par conſéquent de la peine d'élever en Champagne les Brebis de Flandres. La paille, le foin ne ſont pas pour les Brebis des alimens auſſi ſubſtantiels que les fourrages de veſce, de pois, de lentille, de navets, de luzerne, de trefle & de ſainfoin ; par conſéquent, avant de penſer à établir de nouvelles races de Brebis dans un pays, il faut d'abord prendre garde ſi, dans les lieux où l'on veut faire ces établiſſemens, on trouve les mêmes reſſources, la même abondance, la même qualité du fourrage que produit le pays d'où on les tire.

Tous les alimens d'hiver ſont très-analogues par leur ſéchereſſe au tempérament de la Brebis ; la bruyere, les feuilles de chêne, & la plupart des plantes deſſicatives & aſtringentes leur ſont ſur-tout ſalutaires; elles leur

peuvent ſervir non-ſeulement d'alimens, mais encore de remedes, tant préſervatifs que curatifs. Les Brebis ſe portent mieux en hiver qu'en toute autre ſaiſon de l'année ; rarement il en périt dans cette ſaiſon, à moins que l'hiver ne ſoit humide, ou que le Berger ne laiſſe paître à ſon troupeau des herbages abreuvés de pluie, & preſque pourris. Le printemps eſt pour elles la ſaiſon la plus à craindre, parce que les herbes qui commencent à pouſſer dans cette ſaiſon, ſont molles, & leurs ſucs, qui n'ont point encore été travaillés par la chaleur, ſont très-aqueux ; d'ailleurs, dans cette ſaiſon, un commencement de chaleur ſe joignant à l'humidité qui regne encore alors, hâte la putréfaction des végétaux. L'automne n'eſt pas pour les Brebis une meilleure ſaiſon, preſque par les mêmes raiſons. Il faut donc, dans ces deux ſaiſons, pour obvier aux inconvéniens qui pourroient leur en ſurvenir, ne conduire ces animaux que ſur les terreins les plus ſecs & les plus arides, & éviter avec le plus grand ſoin de leur laiſſer paître les pouſſieres des grains qui ſont tombés pendant la récolte : il faut donc, par une ſeconde

conséquence, tirée de la premiere ; leur défendre l'entrée des plaines qui ont été moissonnées, aussi-tôt que les grains perdus commencent à germer, & ne le leur permettre qu'après quelques givres, qui dessechent les pousses de ces grains.

Les plantes qui peuvent convenir pour la nourriture des Brebis, sont, suivant Linnæus : 1. *Ligustrum vulgare*. 2. *Circæa utraque*. 3. *Veronica ternifolia*. 4. *Veronica spicata*. 5. *Veronica mas*. 6. *Veronica scutellata*. 7. *Veronica beccabunga, oblonga*. 8. *Veronica Alpina*. 9. *Veronicæ oblongis cauliculis*. 10. *Veronica cymbalarifolia*. 11. *Veronica rutæfolia*. 12. *Verbena vulgaris*. 13. *Lycopus palustris*. 14. *Salvia horminum*. 15. *Anthoxanthum vulgare*. 16. *Valeriana vulgaris*. 17. *Valeriana dioïca*. 18. *Valeriana locusta*. 19. *Scirpus sylvaticus*. 20. *Eriophorum polystachion*. 21. *Nardus pratensis*. 22. *Phalaris arundinacea*. 23. *Phalaris phleiformis*. 24. *Alopecurus erectus*. 25. *Alopecurus infractus*. 26. *Milium suaveolens*. 27. *Agrostis pyramidalis*. 28. *Agrostis stolonifera*. 29. *Aira Dalekarlica*. 30. *Aira flexuosa*. 31. *Aira miliacea*. 32. *Aira lanata*. 33. *Aira xerampelina*. 34. *Aira mariæ borussorum*. 35. *Aira spica lavendulæ*. 36. *Poa gigantea*,

37. *Poa compressa repens.* 38. *Poa annua.* 39. *Poa vulgaris magna.* 40. *Poa angustifolia.* 41. *Poa media.* 42. *Poa Alpina variegata.* 43. *Briza vulgaris.* 44. *Cynosurus cristatus.* 45. *Cynosurus cæruleus.* 46. *Cynosurus paniculatus.* 47. *Bromus vulgaris.* 48. *Bromus Upsalensis.* 49. *Bromus tectorum.* 50. *Bromus hordei-formis.* 51. *Bromus perennis maxima.* 52. *Bromus spicâ Brizæ.* 53. *Festuca nutans.* 54. *Festuca marginea agrorum.* 55. *Festuca ovina.* 56. *Avena pratensis.* 57. *Avena volitans.* 58. *Avena nodosa.* 59. *Lolium tremulentum.* 60. *Triticum rad. officinarum.* 61. *Hordeum murinum.* 62. *Scabiosa vulgaris.* 63. *Scabiosa Gothlandica.* 64. *Scabiosa succisa.* 65. *Asperula odorata.* 66. *Asperula rubeola.* 67. *Galium luteum.* 68. *Galium stakense.* 69. *Galium quadrifolium.* 70. *Galium cruciata.* 71. *Aparine vulgaris.* 72. *Aparine pariense.* 73. *Plantago vulgaris.* 74. *Plantago incana.* 75. *Plantago lanceolata.* 76. *Plantago radice lanatâ.* 77. *Plantago coronopus.* 78. *Plantago linearis maculatus.* 79. *Sanguisorba Gothlandica.* 80. *Cornus fœmina.* 81. *Cornus herbacea.* 82. *Evonymus vulgaris.* 83. *Alchimilla vulgaris.* 84. *Cuscuta parasitica.* 85. *Sagina minima.* 86. *Lithospermum annuum.* 87. *Anchusa Buglossum.* 88. *Symphitum majus.* 89.

Pulmonaria immaculata. 90. *Lycopsis arvensis.* 91. *Echium Scanense.* 92. *Asparago vulgaris.* 93. *Androsace minor.* 94. *Primula vulgaris.* 95. *Primula purpurea.* 96. *Myanthes trifoliata.* 97. *Samolus maritima.* 98. *Lysimachia vulgaris.* 99. *Lysimachia axillaris.* 100. *Lysimachia Nummularia.* 101. *Convolvulus arvensis.* 102. *Convolvulus maximus.* 103. *Polemonium glabrum.* 104. *Campanula vulgaris.* 105. *Campanula magno flore.* 106. *Campanula gigantea.* 107. *Solanum dulca mara.* 108. *Hedera repens.* 109. *Lonicera caprifolium.* 110. *Lonicera xylosteum.* 111. *Rhamnus catharticus.* 112. *Rhamnus frangula.* 113. *Ribes grossularia.* 114. *Ribes rubra.* 115. *Ribes Alpina.* 116. *Gentiana amarella.* 117. *Herniaria glabra.* 118. *Chenopodium Upsaliense.* 119. *Chenopodium purpurascens.* 120. *Chenopodium segetum.* 121. *Chenopodium stramonifolium.* 122. *Chenopodium viride.* 123. *Chenopodium vulvaria.* 124. *Chenopodium polispermum.* 125. *Ulmus campestris.* 126. *Sanicula sylvatica.* 127. *Daucus sylvestris.* 128. *Conium arvense.* 129. *Selinum oreoselinum.* 130. *Athamantha daucoïdes.* 131. *Laserpitium majus.* 132. *Heracleum vulgare.* 133. *Ligusticum Scoticum.* 134. *Angelica Alpina.* 135. *Œnanthe succo crocante.* 136.

Phallandrium aquaticum. 137. *Cicuta aquatica.* 138. *Œthusa artedii.* 139. *Scandix hispida.* 140. *Scandix sativa.* 141. *Chærophillum cicutaria.* 142. *Carum officinarum.* 143. *Pimpinella officinarum.* 144. *Œgopodium repens.* 145. *Apium palustre.* 146. *Opulus palustris.* 147. *Sambucus arborea.* 148. *Parnassia vulgaris.* 149. *Statice capitata.* 150. *Statice limonium.* 151. *Linum catharticum.* 152. *Cepa pratensis.* 153. *Anthericum album.* 154. *Ornithogallum majus.* 155. *Ornithogallum minus.* 156. *Asparagus Scanensis.* 157. *Convallaria, lilium convallium.* 158. *Convallaria polygonatum.* 159. *Convallaria polygonatum altissimum.* 160. *Convallaria cordifolia.* 161. *Juncus valentii.* 162. *Juncus sylvaticus.* 163. *Juncus psillii.* 164. *Berberis spinosa.* 165. *Rumex Britannica.* 166. *Rumex acetosa, pratensis.* 167. *Rumex acetosa, lanceolata.* 168. *Triglochin tricapsularis.* 169. *Triglochin sexlocularis.* 170. *Trientalis thalii.* 171. *Acer platanoïdes.* 172. *Epilobium irregulare.* 173. *Epilobium hirsutum.* 174. *Epilobium palustre.* 175. *Erica vulgaris.* 176. *Daphne rubra.* 177. *Vaccinium maximum.* 178. *Vaccinium nigrum.* 179. *Persicaria amphibia.* 180. *Persicaria mitis.* 181. *Bistorta minor.* 182. *Helxine sativum.* 183. *Paris*

nemorum. 184. *Andromeda vulgaris.* 185. *Dianthus vulgaris.* 186. *Dianthus Scanensis.* 187. *Dianthus Gothlandicus.* 188. *Saponaria gypsophiton.* 189. *Cucubalus behen.* 190. *Cucubalus dioïcus.* 191. *Silene viscaria.* 192. *Silene nutans.* 193. *Alsine vulgaris.* 194. *Alsine pentagyna.* 195. *Alsine graminea.* 196. *Arenaria purpurea.* 197. *Spergula verticillata.* 198. *Cerastium Lapponicum.* 199. *Agrostemma agrostis.* 200. *Lychnis aquatica.* 201. *Oxalis sylvatica.* 202. *Sedum telephium.* 203. *Lythrum palustre.* 204. *Agrimonia officinarum.* 205. *Semper vivum tectorum.* 206. *Padas folio deciduo.* 207. *Prunus spinosa.* 208. *Cratægus Scanica.* 209. *Cratægus oxyacantha.* 210. *Sorbas aucuparia.* 211. *Pyrus pyraster.* 212. *Pyrus malus.* 213. *mespilus cotonaster.* 214. *Filipendula molon.* 215. *Filipendula ulmaria.* 216. *Rosa major.* 217. *Rosa minor.* 218. *Rubus idæus.* 219. *Rubus maritimus.* 220. *Rubus cæsius.* 221. *Rubus saxatilis.* 222. *Rubus Northlandicus.* 223. *Rubus chamæmorus.* 224. *Fragaria vulgaris.* 225. *Potentilla anserina.* 226. *Potentilla fruticosa.* 227. *Potentilla reptans.* 228. *Potentilla adscendens.* 229. *Potentilla fruticosa.* 230. *Potentilla Norwegica.* 231. *Tormentilla officinarum.* 232. *Comarum palustre.* 233. *Geum sua-*

veolens. 234. *Geum rivale.* 235. *Papaver glabrum.* 236. *Papaver hispidum.* 237. *Actæa nigra.* 238. *Tibia communis.* 239. *Cistus vulgaris.* 240. *Euphorbia fruticosa.* 241. *Reseda luteola.* 242. *Delphinium segetum.* 243. *Aconitum Lapponicum.* 244. *Hepatica verna.* 245. *Pulsatilla vulgaris.* 246. *Anemone nemorosa.* 247. *Thalictrum Canadense.* 248. *Thalictrum striatum.* 249. *Ranunculus Chelidonium minus.* 250. *Ranunculus acris.* 251. *Caltha palustris.* 252. *Helleborus trollius.* 253. *Ajuga verna.* 254. *Teucrium Scordium.* 255. *Elymus serpyllum.* 256. *Thymus minor.* 257. *Clinopodium montanum.* 258. *Origanum vulgare.* 259. *Glechoma hedera palustris.* 260. *Nepeta vulgaris.* 261. *Betonica officinarum.* 262. *Stachis fœtida.* 263. *Stachis arvensis.* 264. *Galeopsis tetrahit.* 265. *Galeopsis ladanum.* 266. *Lamium perenne.* 267. *Lamium rubrum.* 268. *Lamium amplexicaule.* 269. *Leonurus cardiaca.* 270. *Brunella vulgaris.* 271. *Scutellaria vulgaris.* 272. *Antirrhinum Upsaliense.* 273. *Antirrhinum rhinanthus.* 274. *Pedicularis Alpina lutea.* 275. *Melampyrum tetragonum.* 276. *Melampyrum arvense.* 277. *Melampyrum cæruleum.* 278. *Melampyrum vulgare.* 279. *Melampyrum ringens.* 280. *Bartsia Lapponica.* 281. *Euphrasia vulgaris.* 282.

Odontites. 283. *Lathræa squammaria.* 284. *Linnæa.* 285. *Draba nudicaulis.* 286. *Alyssum Scanense.* 287. *Thlaspi Bursa pastoris.* 288. *Lepidium perenne.* 289. *Myagrum sativum.* 290. *Turritis glabra.* 291. *Brassica perfoliata.* 292. *Sinapi arvensis.* 293. *Sisymbrium pinnatifidum.* 294. *Sisymbrium sophia.* 295. *Erysimum vulgare.* 296. *Erysimum Leucoii folio.* 297. *Erysimum barbarea.* 298. *Cardamine pratensis.* 299. *Cardamine stolonifera.* 300. *Crambe Maritima.* 301. *Geranium Batrachioïdes.* 302. *Geranium gratia Dei.* 303. *Geranium malvaceum.* 304. *Geranium pedunculis longissimis..* 305. *Geranium fructu hirsuto.* 306. *Geranium cicutaria.* 307. *Malva repens.* 308. *Malva alcea.* 309. *Fumaria officinarum.* 310. *Polygala vulgaris.* 311. *Genista procumbens.* 312. *Genista tinctoria.* 313. *Astragalus dulcis.* 314. *Astragalus Lapponicus.* 315. *Orobus vernus.* 316. *Orobus tuberosus.* 317. *Orobus niger.* 318. *Lathyrus collium.* 319. *Lathyrus W-Gothicus.* 320. *Lathyrus pratensis.* 321. *Lathyrus clymenum.* 322. *Vicia sativa.* 323. *Vicia sepium.* 324. *Vicia fœtida.* 325. *Vicia Scanica maxima.* 326. *Vicia cracca.* 327. *Ervum arvense.* 328. *Cicer arvense.* 329. *Pisum W-Gothicum.* 330. *Pisum Maritimum.* 331. *Lotus vulgaris.*

332. *Trifolium montanum.* 333. *Trifolium album.* 334. *Trifolium purpureum.* 335. *Trifolium lupulinum.* 336. *Trifolium Anglicum.* 337. *Trifolium melilotus.* 338. *Medicago nostras.* 339. *Medicago Biennis.* 340. *Ononis inermis.* 341. *Ononis spinosa.* 342. *Hypericum quadrangulare.* 343. *Hypericum anceps.* 344. *Hypericum teres.* 345. *Leontodon taraxacum.* 346. *Hieracium majus multifidum.* 347. *Hieracium Thalii Upsaliense.* 348. *Hieracium fruticosum.* 349. *Crepis tectorum.* 350. *Sonchus lævis.* 351. *Sonchus Lapponicus.* 352. *Prenanthes umbrosa.* 353. *Scorsonnera Pannonica.* 354. *Tragopogon luteum.* 355. *Lapsana vulgaris.* 356. *Cichorium Scanense.* 357. *Carduus helenii folio.* 358. *Carduus crispus.* 359. *Serratula tinctoria.* 360. *Serratula carduus avenæ.* 361. *Bidens tripartita.* 362. *Tanacetum vulgare.* 363. *Artemisia Carolina.* 364. *Artemisia absynthium.* 365. *Gnaphalium dioïcum.* 366. *Gnaphalium filago Upsaliensis.* 367. *Tussilago farfara.* 368. *Tussilago petasites.* 369. *Doronicum arnica.* 370. *Solidago virga aurea.* 371. *Inula palustris.* 372. *Inula salicis folio.* 373. *Chrysanthemum leucanthemum.* 374. *Matricaria Chamæmelum nobile.* 375. *Matricaria Chamæmelum vulgare.* 376. *Anthemis arvensis.* 377. *Achillæa millefolium.* 378. *Achillæa ptar-*

mica. 379. *Centaurea maxima.* 380. *Centaurea jacea.* 381. *Centaurea cyanus.* 382. *Calendula arvenſis.* 383. *Viola canina.* 384. *Viola paluſtris.* 385. *Viola trachefolia.* 386. *Viola apetala.* 387. *Orchis maculata.* 388. *Carex dactiloïdes.* 389. *Carex filiformis.* 390. *Carex capillacea.* 391. *Carex panicea.* 392. *Carex cyperoïdes.* 393. *Carex ceſpitoſa.* 394. *Carex inflata.* 395. *Carex cærulea.* 396. *Alnus glutinoſa.* 397. *Betula vulgaris.* 398. *Betula nana.* 399. *Quercus longo pedunculo.* 400. *Fragus auctorum.* 401. *Salix pentandra.* 402. *Salix latifolia, rotunda.* 403. *Salix glabra, arborea.* 404. *Salix viminialis.* 405. *Hyppophaë maritima.* 406. *Humulus ſalictorius.* 407. *Populus tremula.* 408. *Populus alba.* 409. *Populus nigra.* 410. *Mercurialis perennis.* 411. *Juniperus frutex.* 412. *Taxus arborea.* 413. *Atriplex vulgaris.* 414. *Atriplex halimus.* 415. *Fraxinus apetala.* 416. *Rhodiola Lapponica.* 417. *Equiſetum fluviatile.*

Les Plantes qui déplaiſent aux Brebis, ſont : 1. *Salicornia maritima.* 2. *Hippuris aquatica.* 3. *Veronica pſeudo-chamædris.* 4. *Pinguicula vulgaris.* 5. *Pinguicula alba.* 6. *Pinguicula minima.* 7. *Iris paluſtris.* 8. *Scirpus lacuſtris.* 9. *Scirpus paluſtris.* 10. *Agroſtis, ſpina venti.* 11. *Arundo la-*

custris. 12. *Elymus maritimus.* 13. *Montia palustris.* 14. *Sherardia Scanica.* 15. *Alchimilla Alpina.* 16. *Potamogeton natans.* 17. *Potamogeton perfoliatum.* 18. *Potamogeton plantaginis.* 19. *Myositis pratensis.* 20. *Myositis palustris.* 21. *Myositis lappula.* 22. *Cynoglossum vulgare.* 23. *Anagallis rubra.* 24. *Diapensia Lapponica.* 25. *Hyosciamus vulgaris.* 26. *Datura erecta.* 27. *Verbascum hirsutum.* 28. *Verbascum Scanicum.* 29. *Solanum vulgare.* 30. *Asclepias vulgaris.* 31. *Salsola pungens.* 32. *Sambucus ebulus.* 33. *Cepa sectilis.* 34. *Anthericum ossifragum.* 35. *Anthericum calyculatum.* 36. *Acorus palustris.* 37. *Alisma erecta.* 38. *Vaccinium vitis idæa.* 39. *Vaccinium oxycoccus.* 40. *Chrysosplenium sylvaticum.* 41. *Persicaria urens.* 42. *Helxine scandens.* 43. *Butomus palustris.* 44. *Pyrola irregularis.* 45. *Pyrola secunda.* 46. *Pyrola uniflora.* 47. *Andromeda cærulea.* 48. *Andromeda muscosa.* 49. *Arbutus uva ursina.* 50. *Ledum graveolens.* 51. *Saxifraga officinarum.* 52. *Arenaria multicaulis.* 53. *Cerastium viscosum.* 54. *Sedum album.* 55. *Sedum acre.* 56. *Potentilla argentea.* 57. *Dryas Lapponica.* 58. *Nymphæa lutea.* 59. *Chelidonium vulgare.* 60. *Aconitum napellus.* 61. *Aquilegia officinarum.* 62. *Ranunculus flammula.* 63. *Ranunculus scelerata.* 64. *Ranunculus aquatilis.* 65. *Men-*

tha arvensis. 66. *Ballota Scanensis.* 67. *Marrubium vulgare.* 68. *Antirrhinum linaria.* 69. *Pedicularis calyce tuberculoso.* 70. *Scrophularia fœtida.* 71. *Thlaspi arvense.* 72. *Thlaspi campestre.* 73. *Cochlearia vulgaris.* 74. *Cochlearia Danica.* 75. *Cochlearia Armoracia.* 76. *Isatis maritima.* 77. *Erysimum alliaria.* 78. *Geranium robertianum.* 79. *Malva suaveolens.* 80. *Leontodon chondrilloïdes.* 81. *Hypochæris pratensis.* 82. *Arctium lappa.* 83. *Onopordon.* 84. *Carduus lanceolatus.* 85. *Carduus nutans.* 86. *Eupatorium cannabinum.* 87. *Artemisia vulgaris.* 88. *Artemisia seriphium.* 89. *Senecio vulgaris.* 90. *Inula dyssenterica.* 91. *Inula helenia.* 92. *Buphtalmum tinctorium.* 93. *Cnicus acanthifolius.* 94. *Viola tricolor.* 95. *Impatiens nemorum.* 96. *Satyryum jemtium.* 97. *Sparganium erectum.* 98. *Urtica perennis.* 99. *Urtica annua.* 100. *Xanthium inerme.* 101. *Myriophyllum vulgare.* 102. *Corylus avellana.* 103. *Abies rubra.* 104. *Bryonia alba.* 105. *Myrica Brabantia.* 106. *Empetrum nigrum.* 107. *Equisetum scabrum.* 108. *Pteris filix fœmina.* 109. *Polypodium officinarum.* 110. *Polypodium filix mas.* 111. *Asplenium trichomanes.*

Les Brebis qu'on destine à l'engrais, doivent être gouvernées différem-

ment de celles dont nous venons de parler. Toutes les années, il faut trier dans le troupeau les bêtes que l'on veut engraisser, & il en faut faire un troupeau séparé. Les Brebis qui commencent à vieillir, les Moutons de trois ou quatre ans, sont ordinairement ceux de ces animaux que l'on choisit pour engraisser; quant aux Beliers qu'on destine pour l'engrais, si l'on veut qu'ils prennent la graisse, il faut ou les couper, ou les bistourner. La chair de Mouton est la plus salutaire & la meilleure de toutes les viandes de bêtes à laine, tandis que celle de Belier a toujours un mauvais goût, & celle de la Brebis est mollasse & insipide.

Il y a deux méthodes d'engraisser les Brebis & Moutons, ou à sec, ou à l'herbe; aussi distingue-t-on dans l'économie champêtre deux sortes d'engrais, ou de graisse : la graisse seche qui se fait à l'étable, & la graisse verte, ou d'herbe, qui se prend dans les champs. Rien ne contribue plus à l'engrais des bêtes à laine, que l'eau prise en grande abondance, & rien ne s'y oppose davantage que l'ardeur du soleil; plus on pourra leur exciter la

ſoif, mieux ce ſera. Le ſel eſt très-propre pour cet effet; il réveillera même leur appétit: on les garantira ſur-tout ſoigneuſement de la chaleur. Quand on veut engraiſſer un Mouton, il faut qu'il ſoit ſain; lorſqu'il eſt malade, ou qu'il ſouffre, il ne prend la graiſſe qu'avec peine. Le repos & la tranquillité ne ſont pas moins eſſentiels à l'engrais de ces animaux.

Quand on veut engraiſſer les bêtes à laine aux champs, c'eſt-à-dire, par la pâture, on s'y prend de la maniere ſuivante. (*Voyez* ce que nous avons déja dit à l'art. *Mouton*). On les mene paître avant le lever du ſoleil; bien différens en cela de ceux qu'on réſerve pour les nourrir, afin de leur faire paître l'herbe humide & chargée de roſée: on les ramene au logis avant la grande chaleur, ſur les huit ou neuf heures du matin; & après les avoir fait boire, on les met à la Bergerie, ou en quelqu'endroit froid & ombragé, où ils puiſſent ſe coucher à l'aiſe, & ſans être preſſés ni ſerrés les uns contre les autres: on les mene une ſeconde fois, ſur les quatre heures du ſoir, dans les pâturages les plus frais & les plus humides, les plus

abondans & les plus fertiles : on ne les ramene qu'à nuit fermée. C'eſt ſur le ſoir qu'ils paiſſent le plus tranquillement ; la fraîcheur ſemble réveiller leur appétit. On engraiſſe les bêtes à laine à ſec dans toute ſaiſon, mais principalement en hiver. Cet engrais eſt le meilleur : on nourrit à cet effet les Moutons à l'étable, & on ne les fait ſortir que pour prendre l'air, & ſe promener : on leur fait manger beaucoup de ſel pour exciter leur ſoif, & réveiller leur appétit : on leur donne pour fourrage de la luzerne, du trefle & du ſainfoin ; le ſel qu'on leur donne ſe mêle avec des farines d'orge, d'avoine, de froment, de feves. A défaut de ſel, on humectera légérement les farines avec une forte leſſive de cendres de bruyere, ou même de cendres communes. Les Flamands engraiſſent leurs Moutons avec des pains de grains de colſa, d'où on a tiré l'huile : on pourroit auſſi ſe ſervir pour la même fin de pains de navette, ou de chenevis : on engraiſſera encore les bêtes à laine avec des marcs de raiſins, des glands, des pommes de terre cuites & réduites en pâte. Il ne faut pas tenir

les bêtes qu'on veut engraiſſer dans un lieu chaud.

La propreté eſt encore eſſentielle à la ſanté des bêtes à laine, & à leur engrais ; la plus grande partie de leurs maladies, qui ne ſont que des maladies de peau, ne proviennent que de leur mal-propreté; leur fiente & leur urine, les exhalaiſons infectées d'un fumier entaſſé pendant long-temps, ne peuvent que contribuer à ces maladies. La coutume de ne vuider les Bergeries que deux ou trois fois par an, eſt très-pernicieuſe à ces animaux. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on les nettoyât tous les huit jours. Cependant il ne ſuffit pas ſeulement de nettoyer les Bergeries, mais il faut encore les tenir ſeches, & en renouveller ſouvent l'air.

Les Bergeries, ou trop chaudes, ou trop cloſes, ſont toujours mal-ſaines; cela eſt de fait: il faut en tenir les portes & les fenêtres ouvertes, pendant que les Brebis ſont aux champs, & même pendant la nuit en été; ſi l'on pouvoit avoir une Bergerie dont les fenêtres fuſſent percées les unes vis-à-vis des autres, cela n'en ſeroit que mieux.

Il y a des Provinces où l'on parque les Brebis ; elles ont par ce moyen l'avantage d'être nuit & jour en plein air pendant tout le temps du parcage ; dans les autres Provinces où cette méthode n'eſt pas encore établie, on pourroit y ſuppléer, en faiſant coucher les Brebis dans un parc formé de claies au milieu d'une cour.

Il faut bien ſe donner de garde d'engraiſſer les Brebis qu'on deſtine pour la multiplication de l'eſpece ; la graiſſe eſt une cauſe de ſtérilité : on doit choiſir pour la propagation les Brebis les plus ſaines & les plus vigoureuſes des troupeaux : on ne les laiſſe saillir par le Belier que ſuivant le temps qu'on en veut avoir des Agneaux : on ne peut les faire ſaillir aſſez tôt, quand elles ont pour fourrage du foin, de la luzerne, du trefle, du ſainfoin & des féverolles ; la mere ſe trouvant nourrie d'alimens auſſi ſubſtantiels, ne peut manquer d'avoir beaucoup de lait ; elle pourra par conſéquent nourrir ſon Agneau, même ſans peine pendant l'hiver, & l'Agneau en ſera indubitablement plus fort & plus vigoureux pour ſoutenir les rigueurs de l'hiver ſuivant. Quand on ne manque pas

de fourrage, le vrai temps pour donner le Belier à ses Brebis, est la fin de Juillet, ou le commencement d'Août; on a pour lors les Agneaux en Janvier: mais si le fourrage n'est pas assez abondant, on ne leur donnera qu'au mois d'Octobre ou de Novembre, pour qu'elles ne fassent leur Agneau qu'en Mars & Avril, parce qu'alors la mere pourra trouver aux champs une quantité d'alimens proportionnée au besoin de son petit.

On peut avoir des Agneaux dans tous les mois de l'année; cependant on en a rarement en Octobre, Novembre & Décembre. Lorsqu'une Brebis est prête à mettre bas, il n'en vaudroit que mieux, si on pouvoit être à portée de l'aider; il n'arrive que trop souvent que l'Agneau se présente de travers, ou par les pieds, & pour lors la mere court risque de sa vie, si elle n'est promptement secourue: lorsqu'elle est délivrée, on leve l'Agneau, & on le dresse sur ses pieds: on enferme ensuite pendant trois ou quatre jours l'Agneau qui vient de naître avec sa mere, pour qu'il apprenne à la connoître: on donne à la Brebis, pour la rétablir, du bon foin, de

l'orge

l'orge moulu, ou du ſon mêlé de ſel: on lui fait boire de l'eau un peu tiede, blanchie avec de la farine de bled, de feves ou de millet; au bout de quatre ou cinq jours, on la remet par degrés à ſa nourriture ordinaire, & on la fait ſortir avec les autres. Il y en a qui ne prennent pas tant de ſoin de la Brebis qui a agnelé; ils ſe contentent, auſſi-tôt qu'elle a mis bas, de lui donner un picotin de ſon mêlé avec de l'avoine: on la laiſſe ſeulement un jour avec ſon Agneau, & dès le lendemain, on la mene aux champs avec les autres. Pour peu qu'on s'apperçoive que les Brebis ont de peine à agneler, il faut leur donner une petite cuillerée de poudre de pouliot & de myrthe dans de la biere, ou une infuſion tiede de ces deux plantes auſſi dans la biere. Ce remede facilite non-ſeulement le travail, mais fait encore ſortir l'arriere-faix, qui pourroit auſſi occaſionner la mort de la Brebis, s'il lui reſtoit dans le corps.

Les premiers Agneaux de la Brebis ne ſont jamais ſi eſtimés ni ſi vigoureux que les ſeconds. On ne doit laiſſer les Agneaux ſuivre leurs meres aux champs, que quand ils ſont aſſez forts,

& lorſque le temps eſt doux : on les garde à l'étable pendant l'hiver : on ne les fait ſortir que le ſoir & le matin pour tetter : il ne faut pour l'ordinaire les laiſſer aller aux champs que vers les mois d'Avril ou de Mai ; dès qu'ils ſont en état de manger, on le leur donne.

Le Belier eſt celui des deux individus qui influe le plus ſur la beauté ou la laideur de la race. Un Belier grand & bien fait, quoiqu'accouplé avec des Brebis de petite taille, procréera des Agneaux qui ſeront indubitablement plus grands que leur mere. Il en eſt tout différemment, ſi on accouple de grandes Brebis avec de petits Beliers, la race en dégénere : c'eſt pourquoi on doit toujours choiſir le Belier parmi les plus beaux & les plus forts de ſon eſpece. Les Beliers qui ont des cornes ſont toujours les meilleurs ; en Eſpagne, on les préfere à ceux qui n'en ont point.

Les Brebis qu'on doit choiſir par préférence pour la propagation de leur eſpece, ſont celles dont la laine eſt plus abondante, plus touffue, plus longue, plus ſoyeuſe & plus blanche, ſur-tout ſi elles ont en même temps le

corps grand, le col épais & la démarche légere; celles qui ſont plutôt maigres que graſſes, produiſent plus ſûrement que les autres, & on peut être aſſuré de retirer toujours de belles eſpeces de Brebis de celles qui ne portent que dans l'âge où elles ſe trouvent dans toutes leurs forces. On ne voit que très-rarement des Brebis porter des jumeaux; celles de la race de Flandres donnent ſouvent deux Agneaux par année, & celles de la race d'Hollande, ou plutôt des Indes Orientales, d'où elles ont été tirées originairement, en produiſent ſouvent quatre par an.

L'importation des races eſt un article très-intéreſſant à l'occaſion des Brebis; il exige bien des petites attentions de la part d'un Econome. Il eſt ſûr qu'une belle race, tranſportée d'un pâturage ſitué au bel air, & couvert d'herbes fines ſur des friches communes, dégénere en fort peu de temps; elle perd la bonne qualité de ſa laine & de ſa chair. Le climat, la nourriture, les ſoins, apportent immanquablement quelque diverſité; il eſt néceſſaire, pour que l'établiſſement d'une race étrangere réuſſiſſe, que les bêtes qui

la compofent, trouvent, dans le canton où elles font importées, un climat, une nourriture, & des foins à-peu-près pareils à la température, aux alimens, & à la façon d'être gouvernées du pays d'ou elles font exportées.

Il eft clair qu'un troupeau de haut & puiffant corfage, qui exige fans contredit beaucoup d'alimens, & même des plus nourriffans, dégénérera, ou, pour mieux dire, périra dans un pays où les fourrages manquent. Si on enferme dans des Bergeries chaudes, mal-faines & peu aérées, des Brebis accoutumées à parquer, on doit s'attendre à les voir attaquées de maladies qui leur étoient inconnues; leur laine, qui auparavant étoit belle & fine, devient ichoreufe & groffiere.

Pour démontrer que le climat influe fur les bêtes importées, il fuffit de jetter les yeux fur les bêtes à laine du Rouffillon, & fur celles d'Angleterre; elles ont été tirées originairement l'une & l'autre d'Efpagne: mais comme le climat de la Province de Rouffillon eft à-peu-près femblable à celui de l'Efpagne, la race Rouffillonne n'a pas beaucoup dégénéré de la premiere

eſpece, tandis que celles d'Angleterre, qui ſont ſous un autre climat, ont totalement dégénéré ; car les laines d'Angleterre ſont bien plus longues & moins fines que celles d'Eſpagne.

Les combinaiſons diverſes du climat, la nature des alimens, la nourriture plus ou moins abondante, des ſoins variés ſuivant les différens pays, ſont donc des cauſes qui peuvent faire naître des variétés dans les races & leur amélioration. Rien n'eſt donc plus eſſentiel, ſi on veut réuſſir dans l'importation d'une race étrangere, que d'avoir des inſtructions amples ſur ces différens objets. L'expérience doit être notre guide dans toutes nos actions. Ce n'eſt qu'en faiſant des eſſais qu'on tâte la nature, & qu'on l'amene inſenſiblement & par degrés au point de perfection dont elle peut être ſuſceptible. Si l'on veut par exemple établir la race Flandrine, qui eſt une des plus groſſes de celles que l'on connoiſſe, dans un pays où elle eſt étrangere, il faut uniquement tirer des Beliers de la Flandres, & les donner aux Brebis naturelles du pays ; les fruits qui en proviendront, quoiqu'inférieurs aux peres, ſeront cependant bien ſupérieurs

aux meres, ou à la race dominante. Si cette premiere génération réussit, on en rendra encore la race plus approchante de la Flandrine, en conservant toujours les femelles de cette génération, en faisant couper tous les mâles, & en fournissant à ces femelles un nouveau Belier de Flandre. Si cette seconde génération prospere encore, on recommence une troisieme fois avec les dernieres femelles, auxquelles on donne un Belier frais, jeune & vigoureux. Pour l'ordinaire, cette troisieme génération produit une race aussi parfaite que la Flandrine. Les bêtes à laine qui naîtront ainsi des Brebis naturelles du pays, quoique d'un Belier étranger, participeront de l'un & de l'autre, & peuvent toujours être regardées comme des naturelles, mais d'une qualité supérieure aux bêtes ordinaires; elles n'auront pas le désavantage d'être obligées de s'habituer au pays, ni celui d'être nées de meres languissantes & affoiblies. Quand on ne prend pas ce moyen, il y a mille dangers auxquels on est exposé; les plus grands obstacles qui s'opposent à la réussite d'une importation, sont l'âge & l'engrais: l'âge favorable à l'exportation est de-

puis ſept mois juſqu'à un an au plus pour les mâles, & dix-huit mois pour les femelles, ou tout au plus deux ans; plus elles ſont vieilles, plus elles ont de peine à s'habituer au nouveau pays qu'on leur fait habiter.

La graiſſe, dans un animal dont on veut faire l'exportation, ne vaut abſolument rien; c'eſt une eſpece de dépériſſement de l'animal. Les bêtes graſſes ne ſont jamais ſaines; elles meurent preſque toujours de pourriture: il faut donc éviter de ſe laiſſer ſéduire, lorſqu'on veut faire l'acquiſition de ces animaux qu'on veut exporter, par l'apparence d'un embonpoint qui flatte la vue, mais qui dégénere en moins de deux mois en conſomption & en pourriture. La différence ou le rapport du pays doit ſervir de regle pour l'importation; il faut abſolument avoir attention ſi on peut trouver dans le pays où ſe fait l'importation, les mêmes reſſources, la même abondance, la même qualité de fourrages que produit le pays où on l'exporte, ſinon on ſera obligé de nourrir à grands frais les bêtes exportées, dont les dépenſes excéderont le profit.

La ſaiſon la plus favorable pour l'im-

portation eſt au commencement du mois d'Août au plutôt, principalement ſi avec les Beliers on veut tranſporter les Brebis, parce que c'eſt alors que les Brebis n'alaitent plus. Le temps de l'exportation peut ſe prolonger juſqu'à la fin de Septembre ; d'abord le Mouton, qui eſt déchargé pour l'ordinaire de ſa laine depuis deux mois, ſe trouve déja aſſez couvert pour être garanti des injures de l'air ſous un ciel étranger; en ſecond lieu, les pâturages ſont plus ſains & plus abondans dans cette ſaiſon, & la raiſon en eſt toute palpable ; le ſuc des herbes en eſt moins vif que celui de la premiere pouſſe; par conſéquent il n'y a rien à craindre pour les bêtes exportées, des révolutions qui arrivent ordinairement dans le tempérament des animaux, lorſqu'ils commencent à pâturer des nouvelles herbes; les fortes chaleurs ſont d'ailleurs paſſées, & on a encore aſſez de temps pour diſpoſer les bêtes aux pluies de l'automne & aux rigueurs de l'hiver. On donne le nom de Bergerie à l'endroit qu'on deſtine à héberger les bêtes à laine, les Boucs & les Chevres. Ces animaux ne demandent pas d'être ſuperbement logés ; il leur

faut cependant une demeure bien conſtruite, & parfaitement convenable à leur naturel & à leur ſanté; elle doit en même temps leur ſervir de retraite ſûre contre le froid, l'eau & l'humidité, qui ſont leurs plus grands ennemis. On ne peut pas s'imaginer combien eſt pernicieuſe pour ces animaux une Bergerie humide; c'eſt ſouvent de-là que leur proviennent la quantité de maladies auxquels ils ſont ſujets; pour les en garantir, il faudra donc avoir ſoin de ne placer la Bergerie que dans un endroit élevé, ſur un fond de ſable fin, ou de terre mêlée de ſable.

Le but qu'un Econome doit ſe propoſer, lorſqu'il conſtruit une Bergerie, c'eſt de mettre les Brebis à l'abri des froids de l'hiver. Il regne un préjugé aſſez dangereux à ce ſujet: on prétend que plus il fait chaud dans les Bergeries, mieux cela vaut; mais l'expérience dément tous les jours ce préjugé. Une chaleur exceſſive eſt auſſi nuiſible aux Brebis que le grand froid; elles n'ont beſoin que d'une chaleur douce & modérée, & ce n'eſt que dans le temps qu'elles agnelent qu'elles demandent d'être garanties même de la moindre impreſſion de froid.

La meilleure expoſition pour placer une Bergerie, eſt le midi : on la fait avec des planchers, ou ſans planchers : on pratique, lorſqu'il y a des planchers, des greniers à fourrages ſur la Bergerie. Quand une Bergerie a trois toiſes de longueur, il faut lui donner neuf pieds de hauteur ; ſi elle a trois toiſes de longueur de plus, on élevera la Bergerie de deux pieds de hauteur de plus ; par conſéquent une Bergerie qui ſera longue de ſix toiſes, doit avoir onze pieds : on lui donne pour largeur ordinairement la moitié de la longueur ; c'eſt la proportion la plus ſymmétrique. Il faut pratiquer des trous de trois à quatre pouces de diametre le long du bâtiment, pour donner paſſage aux exhalaiſons, & pour renouveller l'air, ce qui n'eſt pas d'une petite conſéquence pour la ſanté des Brebis. On pratiquera uniment l'aîre d'une Bergerie, ſans même ſe ſervir de pierres : on aura ſur-tout attention qu'elle aille en pente du fond vers la porte, pour faciliter l'écoulement de l'urine ; car ſi cette urine ne s'écouloit pas, elle cauſeroit par ſon ſéjour du mal aux pieds des Brebis, & gâteroit leur laine ; il faut pour cet effet

pratiquer plusieurs petits trous au bas des parois : on couvrira toujours exactement le sol de la Bergerie de paille fraîche, avant que d'y mener les Brebis, & on n'y laissera pendant l'hiver le fumier entassé que jusqu'à une certaine hauteur. Quand la laine des Brebis qu'on a est fine & précieuse, on fait le sol de la Bergerie de planches ; outre les petits trous qu'on pratique, ainsi que nous l'avons dit, dans la Bergerie, on fait encore une ou deux fenêtres de deux pieds de large sur deux de haut. Ces fenêtres seront à coulisse : on les ouvre, quand on s'apperçoit qu'il y fait trop chaud ; d'ailleurs, il est démontré que les Brebis se plaisent beaucoup mieux au grand jour que dans l'obscurité. On fait dans les Bergeries ordinairement plusieurs petites séparations basses, pour pouvoir mettre dans les unes les Brebis malades, dans d'autres celles qui veulent agneler : on fait aussi de légeres claies pour les Agneaux & les Beliers.

Après avoir parlé des Bergeries, il est à propos de traiter aussi du parc, parce que c'est renfermer un troupeau dans des palissades mobiles, en plein air &

au milieu des champs ; le parcage s'exécute ordinairement pendant les nuits de l'été. L'enceinte d'un parc eſt donc formé de claies poſées bout à bout ſur la ſurface d'un champ ; ſa figure eſt celle d'un quarré parſait, ou d'un quarré long. On appelle claie un aſſemblage de baguettes flexibles de coudrier, ou de tel autre bois léger, verd & pliant, entrelacées & croiſées en ſens contraires ſur des montans de la même matiere ; l'ouvrier lui donne la forme d'un quarré long de neuf pieds ſur quatre pieds & quatre pieds & demi à cinq pieds de hauteur ; chaque claie eſt accompagnée d'une croſſe deſtinée à la contenir, & on la joint avec l'extrémité de la claie ſuivante ; ſa croſſe eſt un bâton de ſept à neuf pieds, traverſé de deux chevilles à l'extrémité ſupérieure ; l'autre bout eſt percé d'une mortaiſe à jour, propre à recevoir une longue claie de bois applati ; quelques jours avant le commencement du parc, le Maître du troupeau fait voiturer ſes claies ſur les lieux, avec la cabane où le Berger doit ſe loger ; cette cabane eſt une eſpece de lit d'alcove, couverte d'un toit compoſé de planches, & d'une

porte fermant à la clef. Cet aſyle ambulant eſt poſé ſur deux eſſieux, ſoutenus par quatre roues, ou traverſé d'un ſeul eſſieu paſſé dans deux roues. Les quatre roues donnent à la cabane une aſſiette ſolide, & ſont plus commodes ; la loge ſe meut & ſe tranſporte, en paſſant les traits du Cheval dans deux chevilles ou crampons, qui ſaillent de la partie inférieure ou pignon de face ; les cabanes à deux roues ſe terminent par un double timon comme les charrettes ; le train de devant eſt ſoutenu par un chevalet tenant à la voiture, qui ſe plie & ſe dreſſe à volonté. Le choix de ces deux conſtructions dépend du local qui les décide.

La premiere ſorte convient dans les pays plats & unis ; la cabane accompagnée de timon, réuſſit mieux dans les terreins d'une ſurface inégale : quant au placement du parc, voici comme il ſe fait. Le Berger détermine l'enceinte, en meſurant le terrein avec une perche, ou de ſes pas, à raiſon de trois pas par chaque claie ; il dreſſe le parc, en ſoulevant une premiere claie avec la croſſe qu'il porte ſur une épaule, & la porte ſur ſon dos à

l'endroit où il a tracé ſes lignes ; il tranſporte de même une ſeconde & une troiſieme claie à la ſuite l'une de l'autre ; à meſure qu'il avance, il paſſe l'extrémité ſupérieure de la croſſe, dans une ouverture ménagée à l'endroit où les deux clefs empietent l'une ſur l'autre. Ces ouvertures, & celles qui regnent le long de la claie, ſe nomment *Eperneaux*, tandis que les deux chevilles tiennent en reſpect le haut des claies ; le bout, qui eſt la baſe de la croſſe, les maintient. Cette baſe eſt aſſurée par une clavette de bois qu'on a paſſée dans la mortaiſe, & qu'on enfonce dans la terre à coup de maillet. Si la réſiſtance des croſſes n'eſt pas aſſez forte pour faire joindre exactement les clefs des angles, on éleve les clefs, en les arrêtant avec une corde. La force du vent, & le côté d'où il ſouffle, déterminent la direction des croſſes ; plus elles ſont longues, plus le parc eſt affermi contre l'impétuoſité des vents. Un Berger porte trente claies ; en changeant deux & trois fois par nuit : on nomme chaque changement coup de parc. Si le nombre des claies ſe monte à quarante, il a beſoin d'un ſecond ; la proportion du nombre des

claies & des bêtes de moyen corſage eſt de dix claies par cent bêtes ; quarante ſuffiſent pour cinq ou ſix cents : on peut néanmoins changer cette diſpoſition, relativement à la nature des amendemens dont les terres ont beſoin, ſelon la longueur des nuits, la taille des bêtes, & la force des pâturages.

Chacun connoît l'utilité des parcs, il eſt inutile d'en parler ici ; mais ils n'ont pas lieu pour nos Provinces ſeptentrionales. Dans certains endroits, on ne fait parquer les Moutons que pendant l'été ; dans d'autres, on les fait parquer pendant tout l'hiver ; ces animaux menent ainſi une vie ſauvage. Cela peut avoir principalement lieu pour nos Provinces méridionales. M. Carlier, dans ſon Traité des Bêtes à laine, nous a donné la deſcription d'un parc domeſtique, ou d'un parc d'hiver. Ce qui en a donné l'idée, c'eſt l'expérience qu'on a faite en Normandie, du côté de Rouen vers 1762, que les toiſons des Moutons qui paſſent ainſi l'hiver, augmentent du quart en quantité, & de plus du double en qualité, quand on a ſoin de tenir le troupeau proprement : on a auſſi obſervé

que cette expoſition détruit le jarre, & prévient la chûte de la laine au printemps. Le ſieur George Petit, Laboureur du Vexin, en la Paroiſſe de Grainville, inſtruit de ce qui ſe pratique en Angleterre, en Irlande, &c, où l'on expoſe les Moutons au grand air, même pendant les temps les plus rigoureux de l'année, a eſſayé de faire parquer la moitié de ſon troupeau dans ſa cour pendant l'hiver de 1762: il a fait enfermer l'un & l'autre à l'ordinaire dans les étables ; la moitié qui a parqué n'a eſſuyé aucune eſpece de maladie ; la laine a conſidérablement augmenté en quantité & en qualité, tandis que l'autre partie, renfermée dans les Bergeries, a été ſujette à tous les inconvéniens qui arrivent ordinairement.

On nomme Bergers ceux qui gouvernent les troupeaux de bêtes à laine aux champs & à la maiſon. Un Berger en chef doit être un homme fait, capable de conduire en maître abſolu, en Médecin & en Serviteur, ſelon l'exigence des temps & des lieux. Tout Laboureur, jaloux de proſpérer, ne doit rien négliger pour avoir un Maître Charretier & un Berger conſommés

chacun dans ſa partie; auſſi dès qu'un Laboureur a fait choix d'un Berger, il doit s'en rapporter à ſon expérience ſur tous points, & lui laiſſer un pouvoir ſans bornes. On diſtingue deux ſortes de Bergers; les Bergers de ferme & ceux de Communauté. Les troupeaux des premiers appartiennent à un ſeul Maître, Laboureur ou Bourgeois, & ceux des ſeconds ſont compoſés de bêtes appartenans à différens Particuliers. Le ſort des Bergers de ferme l'emporte de beaucoup ſur ceux des Communautés.

On peut réduire les qualités conſtitutives d'un bon Berger à trois principales, la fidélité, la vigilance & la ſcience: mais en vain auroient-ils ces trois qualités, ſi le troupeau auquel on les prépoſe n'eſt pas bien compoſé, & s'il ne ſe trouve pas exempt de certains vices radicaux, qui ſont ſouvent des germes de maladies & de mortalité. On auroit beau confier au meilleur Berger des bêtes à laine d'eſpeces diſparates, auxquelles les pâturages des lieux ne conviendront point, ou qui auront été achetées aux foires par un de ces Commiſſionnaires ignorans, qui ſe laiſſent ſéduire aux dan-

gereuſes apparences de l'embonpoint; ce dépôt ne pourra jamais fructifier. Il en eſt de même, ſi on lui confie des bêtes chétives, qu'on aura pu acheter, à cauſe du bon marché, par pauvreté, ou par eſprit d'avarice, ſans parler encore de la maigreur, provenant d'un gras fondu ou des ſuites de la gale. Il ſe trouve des bêtes d'une laine naturellement défectueuſe, jarreuſe, ſableuſe, luzerneuſe & buleuſe, qui reçoivent & qui gardent la pluie, & toutes les eſpeces de ſaletés que les bonnes toiſons & les bons tempéramens rejettent.

Nous ne parlerons pas ici de la fidélité des Bergers; tout le monde ſait en quoi elle peut conſiſter : nous obſerverons ſeulement qu'un Domeſtique mal gagé, ou qui n'a point de gages ſuffiſans, ſuccombe aiſément à la tentation de s'approprier tous les profits qui ſe préſentent. Le meilleur préſervatif contre tous les abus qui peuvent provenir du défaut de fidélité, eſt une bonne foi réciproque, & un principe d'équité, qui détermine les Maîtres à faire un ſort convenable à leurs Bergers, & ceux-ci à ne pas vouloir s'attribuer ou exiger des ſalaires qui

emportent le produit du troupeau.

Les gages des Bergers ſe payent ou en argent ſeulement, ou en argent, ou en grains & en denrées: cela dépend des uſages & des productions naturelles du pays. En Picardie, & dans pluſieurs Provinces limitrophes, la plupart ſont payés en argent & en grains, quelquefois en argent ſeulement.

La ſeconde qualité d'un bon Berger eſt la vigilance. On a toujours remarqué que la négligence & la fainéantiſe étoient des cauſes prochaines de tous les accidens qui pouvoient arriver. L'attention d'un Berger doit ſe porter ſur tant d'objets, aux champs, au parc & à l'étable, qu'il faut pour le ſoutenir qu'il ſoit doué d'une bonne vue & d'une ouïe excellente; il lui faut auſſi des chiens, & même un domeſtique pendant certains temps de l'année, ſurtout ſi ſon troupeau eſt conſidérable. Sans une attention particuliere, un Berger court à chaque inſtant les riſques de perdre en détail une partie de ſon troupeau. Lorſque les pâturages ſe trouvent entrecoupés de ronces, d'épines & d'arbriſſeaux armés de piquans, les Moutons s'y prennent ſouvent, comme à un piege, par la cloiſon.

Un chien eſt un animal précieux pour un Berger; ſes manoeuvres cauſent autant de plaiſir que de ſurpriſe. Cet animal apporte en naiſſant un inſtinct qui vient de race, & que l'éducation perfectionne; les Bergers en élevent, & ſe les vendent les uns aux autres: on en diſtingue de deux ſortes, des vifs & des poſés: ceux-ci valent mieux à la plaine & dans les pâturages des chemins, quand la terre des deux côtés eſt couverte de moiſſons; ceux-là agiſſent mieux dans les vallées entrecoupées de petites pieces, les unes cultivées, enſemencées de grains, plantées de légumes, &c. d'autres incultes, en jacheres. Pendant les chaleurs, un chien poſé eſt préférable à un chien vif, qui harcele continuellement le troupeau, le fatigue, l'échauffe, & lui occaſionne par-là pluſieurs genres de maladies. Les Bergers en ont pour l'ordinaire de l'une & l'autre eſpece, & ils les tiennent alternativement en leſſe; quand deux chiens ne leur ſuffiſent pas, ils en ont un troiſieme & un quatrieme; un ou deux ſe repoſent pour lors ſuffiſamment, tandis que les autres travaillent. Il eſt néceſſaire que les chiens aient la dent

bonne, autrement les Moutons se joueroient d'eux, mépriseroient leurs glapissemens & leurs poursuites. Cependant il ne faut pas qu'ils aient les broches ni trop longues, ni trop aiguës, de peur qu'elles ne fassent des plaies profondes: on prévient cet inconvénient, en cassant ou en limant les broches de jeunesse, dès qu'on s'apperçoit qu'elles poussent trop. Il faut que les dents aient la propriété de faire sortir le sang, plutôt que de meurtrir la chair.

Un chien bien dressé happe le Mouton au train de derriere, vers le bas du jarrêt, jamais au cou, ni aux pieds de devant; les morsures faites à ces derniers endroits guérissent difficilement, & font boiter; les morsures & meurtrissures qui tournent en plaies, se guérissent comme les piquures que les Tondeurs font par mégarde, ou par mal-adresse. Quand un chien cesse d'avoir la dent bonne, on le renferme.

Un chien de Berger, pour qu'il soit bon, doit connoître tous les signaux de son Maître, & savoir y obéir; c'est aussi une bonne marque, lorsque les chiens courent après les mottes que

jette le Berger aux endroits d'où il veut écarter les Moutons. On a remarqué que les chiens posés vivoient plus long-temps que les chiens vifs & courans; la durée de leur vie est d'environ huit à dix ans: quand ils sont malades, il suffit de leur faire prendre quelque repos, & de leur donner de la soupe & du bouillon. Veiller la nuit, courir le jour, est la vie d'un chien de Berger; au parc sur-tout, un chien dressé est réellement un trésor, & un surveillant qui épargne bien des peines.

On appelle Vagant, un jeune Serviteur, que le Berger prend en second dans les temps où le troupeau est plus difficile à conduire; quelques-uns leur donnent aussi le nom de Traînards; & en effet, ils suivent, tandis que le Berger va devant. Un Berger peut s'amuser, pendant les heures de loisir, à jouer des instrumens à vent; le son de ces instrumens récrée les Moutons, & écarte les loups. Il faut se défier d'un Berger qui cultive la magie, pour en imposer & se faire craindre; celui qui brigue cette réputation est un fainéant, à coup sûr, & souvent un fripon.

La troisieme qualité d'un Berger est la capacité ; cette capacité dépend de plusieurs circonstances. En général, deux choses sont nécessaires à un Berger, pour acquérir de l'expérience ; l'intelligence, & un tempérament propre à supporter les fatigues du métier.

Le génie, l'humeur & les caracteres varient chez les Bergers comme parmi les autres hommes : les uns sont vifs & actifs ; naturellement inquiets, ils se fatiguent beaucoup, & tourmentent quelquefois mal-à-propos leur troupeau par un excès de zele & de bonne volonté : les autres sont tempérés, posés, & en montrant plus de tranquillité & de présence d'esprit, ils ne s'agitent qu'à la vue du danger, & gardent leur sang froid dans toute autre rencontre. A qualités & à mérites égaux du côté de la fidélité, de la vigilance & de l'expérience, un Berger tranquille, pourvu qu'il ne soit pas lent, vaut mieux que celui qui est sans cesse en action, & qui s'épuise, sans qu'il en résulte aucun avantage sensible. La meilleure école pour former les Bergers, c'est celle des Vagans, que les Bergers experts prennent à leur service, & avec lesquels ils partagent

leurs fonctions; les fils de Berger jouissent du même avantage. La houlette est le sceptre des Bergers, il faut qu'elle soit garnie d'un crochet à l'extrémité supérieure; car quand il est question d'arrêter un Mouton, pour le saisir, il suffit que le Berger le saisisse par un pied de derriere avec le crochet, & il n'est pas pour lors nécessaire de prendre l'animal par sa toison. Les fonctions & l'exercice de Berger sont ou habituelles, comme celles de garder ou de conduire aux champs, ou accidentelles & périodiques, comme les veilles de parc, & l'affourage des Bergeries; s'il se trouvoit un climat où il n'y eût point de nuit, point d'hiver rigoureux, ou de chaleurs excessives, les fonctions du Berger seroient de conduire perpétuellement son troupeau.

Le loup est un animal fort à craindre pour les Brebis; il emploie toute sorte de ruses. Quand il veut surprendre un troupeau au parc, ou attraper une proie, deux, trois & quatre se réunissent; un seul attaque, tandis que les autres demeurent en embuscade; ces derniers ayant pris leur poste au-dessous du vent, l'agresseur se présente au-dessus,

au-dessus du côté opposé, & fait tous les mouvemens qu'il croit propres à jetter la terreur & l'épouvante dans le troupeau ; les Moutons effrayés rompent les claies, & se répandent dans la campagne ; c'est alors que les loups, qui attendoient le moment du désordre, quittent leur poste, fondent sur les bêtes dispersées, en font un carnage affreux : non contens d'égorger les bêtes qui doivent leur servir de pâture, ils déchirent indistinctement toutes celles qu'ils peuvent joindre, dans l'espoir que demeurant sur la place, ils reviendront successivement les prendre. Celui qui a attaqué ne s'oublie point ; après avoir fait quelques feintes de fuir pour amuser & donner le change aux Bergers & aux chiens, il fait un circuit, & revient prendre sa part du butin.

Le loup seul, sans témoins & sans compagnon, est plus fin, plus réservé que quand il marche avec d'autres ; il a plusieurs rôles à jouer, & doit se comporter en ennemi qui attaque, qui combat & qui enleve sa proie : il s'avance d'abord à pas comptés contre le vent ; il examine avec des yeux de lynx l'assiette

des claies; il ſonde le terrein, s'il eſt meuble & compacte; apperçoit-il un jour ſur la terre, ou un défaut entre deux claies, il gratte, & tâche d'écarter avec ſon muſeau les deux bouts des claies, & cela avec tant de légéreté, & ſi petit bruit, qu'il ſe trouve gliſſé dans le parc, ſans avoir été vu, ni entendu des Moutons: il fait alors dans le parc ce qu'on dit du loup renfermé dans la Bergerie; il étrangle; il maſſacre; la frayeur ſaiſit le reſte du troupeau, qui force les claies, & prend la fuite. Cet ennemi n'eſt pas moins furieux dans la déroute que dans le combat; il continue le carnage juſqu'au moment où le Berger ſurvient avec ſes chiens; & quand il touche à l'inſtant critique où il court riſque à ſon tour de perdre la vie, il ſaiſit par le cou un des Moutons, à qui il a donné la mort, le charge ſur ſon dos, & fuit avec cette proie.

On a cent expédiens pour prendre & écarter les loups: on les éloigne, en allumant des feux, ou en entretenant une fumée épaiſſe avec le ſecours du fumier, ou de la paille mouillée, dont on couvre un braſier: on fait auſſi

fuir le loup, en battant le fusil ; l'odeur de la poudre à tirer l'écarte, & à plus forte raison les coups de mousquet. Cet animal est aussi tellement ennemi de l'harmonie, que le son des instrumens le fait fuir.

Un Berger attentif distingue à la voix de ses chiens si le loup rode autour du parc ; quelques-uns ont coutume de pendre des sonnettes au cou d'une douzaine de Moutons ; à la premiere alerte, le bruit de ces sonnettes les instruit du danger.

Dès qu'un Berger est averti de l'arrivée du loup, il doit lâcher sur lui ses chiens, & tirer un coup d'armes à feu ; un pétard d'un sol fait l'effet d'un coup de fusil pendant la nuit ; un tison ardent, des étincelles tirées d'un caillou avec un briquet, ou par le choc de deux pierres à fusil ; quelques lambeaux attachés à des piquets, pourvu qu'on les varie, la voix & les cris du Berger éloignent le loup.

Certains Laboureurs proposent comme un moyen infailible pour empêcher les loups d'approcher du parc & des Bergeries mal assurées, de faire filer des cordes d'une étoupe la plus grossiere, & de planter de petits piquets de dis-

tance en diſtance, ſur leſquels on étend ces cordes ; l'odeur du chanvre & des cordages fraîchement travaillés, fait autant d'impreſſion, à ce qu'ils diſent, ſur le loup, que la poudre à tirer. Il eſt à propos, ajoute-t-on, d'en avoir de rechange, & de pluſieurs façons, de varier la poſition des piquets de temps en temps ; & la raiſon, c'eſt que le loup s'accoutume peu-à-peu à ce qu'il voit continuellement, & paſſe.

De tous les moyens qu'on met en uſage pour la conſervation des troupeaux, le ſel eſt, ſuivant M. le Blanc, un des plus indiſpenſables. C'eſt une vérité reconnue & confirmée par l'expérience. Le Mouton eſt par ſa nature d'un tempérament phlegmatique ; ſon cerveau comme ſon eſtomac eſt toujours extrêmement humide ; il s'amaſſe ordinairement dans ce dernier une quantité de glaires, qui commencent par lui ôter l'appétit, & dégénerent enſuite en maladies dangereuſes, ſouvent incurables, ſi on ne les prévient.

Le grand air, beaucoup de diſſipation, & de bons alimens, peuvent conſidérablement diminuer ces accidens : mais le plus ſûr eſt d'employer le ſel ; car indépendamment de ce qu'en bien

des cantons de la Province de Languedoc, on ne ſauroit tenir toute l'année les Moutons en plein air, les Bergeries ſont en général très-mal conſtruites, & d'ailleurs les fourrages, ſurtout ceux de la bonne eſpece. manquent quelquefois, & principalement lorſque l'hiver eſt long. Le ſel n'eſt pas une nourriture, comme quelques-uns l'ont cru; mais il eſt reconnu pour certain qu'il prévient les funeſtes effets des maladies, que la conſtitution naturelle du Mouton & la mauvaiſe éducation ne rendent que trop fréquentes.

Le ſel, par ſa nature, deſſeche les humidités, prévient la pourriture qui ſe formeroit dans les inteſtins, la diſſipe, & excite l'appétit. Il eſt donc indiſpenſable d'en donner aux troupeaux. Cependant l'uſage n'en eſt ni aſſez général, ni aſſez uniforme. Certains Cultivateurs en donnent deux fois par mois, d'autres trois fois, d'autres tous les huit jours; quelques-uns le croient plus néceſſaire dans les temps de ſéchereſſe, d'autres dans des temps d'humidité. Ces derniers prétendent que lorſque l'animal commence à prendre les herbes du printemps, on ne peut aſſez lui en ſervir.

Quelques personnes, effrayées par la dépense, n'en donnent qu'une fois par mois, ou en hiver seulement; d'autres, par les mêmes motifs, ou par d'autres raisons, n'en donnent point du tout; aussi voit-on beaucoup de Moutons périr, sur-tout pendant l'hiver : on en attribue l'effet à toute autre cause qu'à la privation de sel, & souvent on eût sauvé le troupeau, si on lui en eût servi.

Parmi ceux qui ne font point usage du sel, les uns, comme on l'a dit, s'en abstiennent par économie, les autres le regardent au moins comme inutile. Les uns & les autres n'ont pas sans doute consulté l'expérience; c'étoit là cependant ce qui devoit les guider. Il est de fait que les Moutons qui paissent sur les côtes de la mer, sont en général plus robustes que les autres, à éducation égale, & moins sujets aux maladies qui affectent trop souvent ceux de l'intérieur du Royaume. C'est sans doute d'après cette réflexion que les Cultivateurs intelligens, qui ne sont pas à portée de la mer, ont déterminé de donner du sel à leurs troupeaux. Il est encore de fait que les Moutons qui paissent dans des pâturages salés, ou

auxquels on donne du ſel, ont la chair plus ferme & de meilleur goût ; enfin, indépendamment de ce qu'on eſt à portée de voir autour de ſoi, on peut encore s'en rapporter à la conduite, de nos voiſins. Les Eſpagnols donnent du ſel au gros & menu bétail ; les Anglois, qui ſont ſi éclairés, n'ont garde d'en priver les beſtiaux ; enfin, les Suiſſes, cette Nation ſi ſage, ſont ſi perſuadés de la néceſſité de donner du ſel, que les Cantons viennent de délibérer tout récemment qu'on devoit augmenter la doſe qu'on donnoit ci-devant aux troupeaux : d'un autre côté, cette denrée eſt exceſſivement chaude ; conſéquemment, l'excès en pourroit être nuiſible. On en donne pour l'ordinaire une livre par vingt Moutons ; l'animal le plus vorace & le plus fort eſt celui qui en mange le plus, & il peut s'en trouver mal ; car autant il eſt intéreſſant d'arrêter dans le Mouton la trop grande abondance des humidités, autant il eſt prudent de lui en conſerver une certaine quantité. Lorſqu'il prend trop de ſel, ſes humeurs ſe deſſechent trop, ſon ſang s'échauffe, ſa ſanté & la qualité de la laine s'alterent ; l'humidité au contraire qui regne

dans l'animal, quand elle eſt bien ménagée, en lui conſervant une bonne conſtitution, prête à la laine des reſſorts qu'elle n'auroit pas, ſi cette humidité ſe deſſéchoit trop. Il faut donc, en donnant le ſel au troupeau, en régler l'uſage.

Quelques perſonnes prétendent qu'en abreuvant les troupeaux dans les marais ſalans, cette pratique peut ſuppléer au ſel, en appaiſant la ſoif; mais elles ſe trompent, & expoſent le bétail. L'eau des marais ſalans eſt communément bourbeuſe, & celle qui eſt renouvellée par les eaux de la mer n'eſt encore chargée que d'une trop grande quantité de parties limonneuſes; la partie ſaline dont elle eſt d'ailleurs compoſée, eſt remplie de trop d'âcreté, pour qu'elle puiſſe produire le même effet que le ſel. Il ne faut, pour s'en convaincre, que ſavoir de quelle maniere ſe fait le ſel; on verra qu'avant de le laiſſer cryſtalliſer, il faut purger l'eau de ce qu'elle a de limonneux & de trop âcre, ſans quoi il ſeroit nuiſible: d'ailleurs il y a un autre inconvénient d'abreuver les troupeaux dans les marais ſalans; les bords ſont remplis d'herbes qu'ils broutent; ces herbes contiennent beaucoup d'humidité, des par-

ties limonneuses & âcres, que le sel qu'elles renferment ne sauroit corriger. On ne doit donc pas, sous prétexte d'économie, faire abreuver les troupeaux dans ces marais, parce que le prétendu avantage qu'on croit en tirer, ne compense pas les inconvéniens qui en résultent.

M. le Blanc, Inspecteur des Manufactures de Languedoc, après avoir réfléchi, tant sur les inconvéniens que sur la dépense que le sel occasionne, a tâché de remédier à l'un & à l'autre par le moyen de certains gâteaux salés, qui, en faisant le même effet que le sel, n'en ont pas les inconvéniens, & diminuent la dépense des trois cinquiemes. La base de ces gâteaux est de la farine de froment qu'on mêle avec de la farine d'orge, ou par moitié, ou par cinquieme. Sur une quantité déterminée de cette farine, on met un quart de sel. Un de ces gâteaux, du poids d'une livre, donné à vingt Moutons, fait autant d'effet qu'une livre de sel; cependant, comme en pétrissant il est bien difficile de n'employer que la quantité d'eau suffisante, on peut ajouter une demi-livre de sel, quoique cela ne soit pas absolument

néceſſaire : on mêle bien les farines enſemble ; & après en avoir ôté le gros ſon, on les pétrit de la maniere ſuivante.

On prend le tiers du poids de ces farines, que l'on pétrit avec une quantité d'eau ſuffiſante, & dans laquelle on a fait diſſoudre environ un huitieme de ſel, en ſuppoſant toujours qu'on en emploie vingt-cinq livres pour un quintal de farine : on met dans la pâte la quantité de levain d'uſage. Lorſque cette premiere pâte eſt bien levée, on prend le ſecond tiers, que l'on pétrit avec le premier, en les mêlangeant enſemble, par le moyen d'une quantité d'eau ſuffiſante, dans laquelle on aura fait auparavant diſſoudre le tiers de ce qui reſtera de ſel ; & lorſque cette pâte eſt bien levée, on pétrit le troiſieme tiers, que l'on mêle avec les deux premiers, par le moyen de l'eau qui reſte, & dans laquelle on a fait diſſoudre le ſurplus du ſel.

Si l'on croit devoir ſuivre l'uſage ordinaire pour pétrir, c'eſt-à-dire, faire l'opération en deux fois, on mettra pour lors dans la partie qui ſert de levain le ſixieme du ſel, & le ſurplus dans l'autre partie : mais la pre-

miere méthode eſt la meilleure ; le pain a plus de conſiſtance, & la pâte rend davantage.

Dans tous les cas, le ſel doit être diſſous dans l'eau, pour le diſtribuer également par-tout. Après avoir donné à la pâte le temps néceſſaire pour lever & être miſe au four, on la diviſe en petits gâteaux d'une livre. Ces gâteaux doivent être fort plats, c'eſt-à-dire, qu'on ne doit leur donner qu'un pouce d'épaiſſeur, afin qu'il n'y ait abſolument que la croûte, ſoit pour éviter que ceux que l'on conſerve ne ſe moiſiſſent, ſoit pour les concaſſer avec plus de facilité.

On fait enſuite cuire ces gâteaux, comme on fait cuire le pain : il vaut mieux qu'ils ſoient trop cuits que pas aſſez ; ils ſe broyent & ſe conſervent mieux. Lorſqu'on les a tirés du four, on les laiſſe réfroidir entiérement avant de s'en ſervir ; & ſi on veut les conſerver, on les mettra dans un endroit ſec, & à l'abri des rats. On peut les garder ſans riſque une année, & même plus.

Avant de les donner aux Moutons, il faut les concaſſer par petits morceaux, pour que la diſtribution ſoit

plus égale. Si cette diſtribution ſe fait en plein champ, on pourroit avoir deux planches jointes en forme de gouttiere, avec un linteau en dedans pour les aſſujettir, & faciliter au Mouton le moyen de prendre tout ce qu'il trouvera : on aura ſeulement attention qu'il n'y ait que vingt Moutons à la fois, autrement on ne pourroit être ſûr de faire une diſtribution égale. Si cette diſtribution ſe fait dans la Bergerie, on fera ſortir les Moutons; & après avoir mis un gâteau concaſſé dans la mangeoire, on laiſſera entrer vingt Moutons ſeulement; après que ceux-ci auront mangé, on les fera ſortir; on en fera entrer vingt autres, auxquels on aura concaſſé un autre gâteau, & ainſi de ſuite. Ces gâteaux ſont d'ailleurs un vrai préſervatif de la pourriture.

Les Brebis ſont ſujettes à pluſieurs maladies, & principalement aux maladies de la peau, & ces maladies ſont preſque toujours contagieuſes; la malpropreté des écuries, le peu de ſoin que l'on prend des Brebis, la mauvaiſe qualité des alimens en ſont ordinairement les cauſes. La clavelée eſt la ſeule qui paroiſſe être totalement différente

des autres maladies de la peau; elle eſt pour les Brebis ce qu'eſt la petite vérole pour l'homme ; c'eſt une dépuration du ſang, une purgation naturelle & preſque indiſpenſable de ces animaux. Cette petite vérole des Brebis eſt des plus contagieuſes ; elle dépeuple ſouvent les troupeaux les plus nombreux ; elle paroît en tout temps & en toute ſaiſon ; cependant il y a des ſaiſons où elle eſt moins fâcheuſe. L'excès du froid ou du chaud eſt également dangereux pour cette maladie. La clavelée ſe manifeſte par des puſtules, ou boutons enflammés, qui s'élevent ſur tout le corps de l'animal ; d'abord ſur les parties de l'animal, où il ne ſe trouve point de laine, telles que l'intérieur des cuiſſes & des épaules, le bas-ventre, les mamelles, le deſſous de la queue, le nez, &c. L'éruption de ces boutons eſt ordinairement complette vers le quatrieme ou cinquieme jour. Cependant elle peut être retardée ou accélérée ſelon la température de l'air, la force & l'âge des bêtes, & les différentes circonſtances ou accidens qui peuvent ſurvenir. Après l'éruption, ſuit l'inflammation, de même que dans la petite vérole ; les boutons reſtent

durs, rouges pendant quatre ou cinq jours, après lesquels ils s'éteignent; ils blanchissent & deviennent mous; ensuite la suppuration s'établit, la peau se desseche, & forme une croûte noire, qui tombe par la suite: tels sont les périodes de la petite vérole des Brebis, lorsqu'elle est bénigne; mais il est rare d'en trouver d'un caractere aussi bénigne; souvent l'inflammation est si considérable, que les boutons noircissent & se dessechent sans suppurer; plus souvent encore, ce qui en augmente le danger, l'éruption ne se fait qu'imparfaitement; les boutons sont petits, blanchâtres, peu nombreux. Le cas le plus dangereux, c'est lorsqu'il y a complication de maladie avec la clavelée; quand la pourriture s'y trouve, ce qui est très-commun, la clavelée a toujours une suite funeste; pour lors aussi-tôt après l'éruption, une morve plus ou moins épaisse coule avec abondance par les narines, la tête est attaquée: les paupieres se gonflent tellement, que les yeux en sont fermés; il survient un râle humide très-fort, une grande difficulté de respirer, avec battement de flanc considérable; l'haleine est d'une puanteur

insupportable ; enfin, un dégoût absolu. Tous ces symptômes, principalement l'abondance de la morve, annoncent toujours la mort prochaine de l'animal.

Lorsque la Brebis affectée de cette maladie mange avec appétit, & que l'éruption est bien établie, on peut espérer la guérison, quoique la tête soit attaquée, qu'elle devienne pesante, que les paupieres se gonflent, pourvu néanmoins qu'on ne remarque point de morve, ou très-peu ; souvent les joues & le nez sont couverts de boutons, les yeux même en sont attaqués ; la suppuration s'y établit très-promptement & très-abondamment, & sauve l'animal malade, néanmoins quelquefois aux dépens de sa vue.

Les dépôts & les abcès extérieurs sont très-avantageux dans cette maladie, ainsi qu'en général tout ce qui tend à une prompte résolution, ou tout ce qui peut procurer une ample évacuation de pareille nature. C'est de l'éruption complette & de sa durée que dépend la malignité ou la bénignité du clavin ; la température de l'air est le principal agent qui détermine l'éruption & sa durée. Tout le monde

ſait que la chaleur ouvre les pores; le froid les reſſerre; l'un rend les fibres plus flexibles, plus lâches, l'autre les roidit: cependant l'excès de la chaleur eſt peut-être plus dangereux que celui du froid; le paſſage ſubit du chaud au froid eſt auſſi très-pernicieux dans cette maladie; cependant il eſt vrai de dire qu'un air pur & frais eſt pour lors très-néceſſaire: mais pour renouveller cet air, il faut uſer de précaution, & prendre certaines meſures relatives à l'égard des bêtes malades.

Il eſt très-difficile d'empêcher les progrès de la contagion de la clavelée dans les bêtes ſaines. Cette maladie infecte ordinairement les troupeaux pendant trois mois; le ſecond mois eſt celui où elle ſe fait ſentir plus fortement, c'eſt-à-dire, celui où il ſe trouve le plus de bêtes attaquées. Il arrive ſouvent qu'une partie d'un troupeau s'en trouve affectée, tandis que l'autre eſt intacte, ou parce que cette derniere n'eſt pas diſpoſée à recevoir la contagion, comme la premiere, ou qu'elle en a été déja anciennement atteinte; car les Brebis ont rarement, pour ne pas dire jamais, deux fois cette maladie. La clavelée ſe répand de différentes

manieres, ou par l'habitation, ou par les pâtures, ou par les vents, ou par la communication quelconque.

Les ſymptômes de la clavelée étant connus, il faut donner la maniere de la traiter. Nous avons dit ci-deſſus qu'elle ſe manifeſtoit par l'éruption des boutons ; conſéquemment, dès qu'on voit quelques bêtes à laine triſtes & languiſſantes, il faut les viſiter; ſi on apperçoit des puſtules, il faut auſſi-tôt les ſéparer, & les mettre dans une Bergerie, ou infirmerie, non-ſeulement pour s'oppoſer, autant qu'il eſt poſſible, aux progrès de la contagion, mais encore pour pouvoir leur adminiſtrer les ſecours que chacune d'elles exige, ſuivant la violence plus ou moins grande du mal, ou les accidens qui peuvent ſurvenir. En été, lorſque la chaleur eſt conſidérable, il faut les mettre dans une Bergerie grande & vaſte, bien percée, pour pouvoir y entretenir toujours un air frais ; ſi c'eſt au contraire en hiver qu'elles ont cette maladie, on les logera dans un endroit petit, bien couvert, peu élevé, & le plus chaud qu'on pourra leur procurer. Pendant cette ſaiſon rigoureuſe, il ne faut pas moins

avoir attention de renouveller l'air de leur infirmerie, au moins une fois par jour, en ouvrant la porte & les fenêtres pendant un quart d'heure à l'heure la plus tempérée du jour. En été, cette précaution est inutile, parce qu'on tient tout ouvert. Si dans l'hiver, les froids sont trop violens, & si on ne peut conséquemment donner de l'air à la Bergerie où elles sont, on y obvie, en y brûlant de l'*assa fœtida*, ou quelqu'autre drogue d'odeur forte & pénétrante, pour la parfumer. Cependant cela n'empêche pas, si on peut trouver quelques momens favorables, d'en profiter.

Il y a dans la clavelée des Brebis deux indications à remplir; il faut aider la nature dans l'éruption, & conduire l'éruption à une suppuration louable; quand l'éruption se fait bien, c'est la meilleure de toutes les marques; c'est pourquoi on donne pour lors aux Brebis quelques remedes échauffans, pour procurer la sortie des boutons; celui dont on fait usage par préférence, est le safran pulvérisé: on en donne la dose d'une demi-once, ou d'une cuillerée par jour à l'animal; on le mêle avec de l'avoine & du son; on continuera ce re-

mede, jusqu'à ce que la suppurarion soit bien établie: il faut en outre favoriser l'expulsion du virus variolique par toutes les voies naturelles ; il faut aider les secrétions, sur-tout celles des urines ; la transpiration diminuée ou supprimée augmente plus ou moins sensiblement cette évacuation ; le sel marin est pour lors le diurétique le plus convenable: on délayera une once ou une poignée de ce sel dans chaque seau d'eau, pour boisson ordinaire & unique ; rien ne fait mieux porter les Bestiaux que le sel. *Voyez* ce que nous avons déja dit ci-dessus au sujet des gâteaux de sel.

Le soufre & le sel marin, ou à son défaut le salpêtre, peuvent donc être regardés comme les remedes généraux qui tendent au même but, quoique cependant ils paroissent contraires en effets. Le soufre entretient l'inflammation ; l'eau nitré ou salée la tempere, mais en même temps chasse, par la voie des urines, une partie toujours hétérogene, qui auroit exigé, si elle étoit restée, pour être poussée en boutons, un degré peut-être trop considérable d'inflammation.

La suppuration est le principal agent,

dont la nature se sert pour se délivrer du poison de cette maladie. Tout ce qui pourra l'augmenter sera donc très-bien dans ce cas; les setons sont de cette nature: on agira sagement d'y avoir recours; on les fait ordinairement à la partie supérieure du sternum; pour les faire, on leve la peau, en la prenant entre deux doigts le plus qu'il est possible. Cette opération la double: on la perce alors avec un fer rouge, ou avec un instrument pointu: on passe une corde dans les deux ouvertures, dont on lie les deux extrémités pendantes: on enduit cette corde dans toute sa longueur d'onguent suppuratif, ou de *basilicum*. Chaque jour on a soin de la tirer, ou de la faire glisser entre cuir & chair, pour renouveller l'onguent, & la nettoyer du pus qui s'y amasse; quelques jours après, il se forme en cet endroit un amas de matiere, qui s'écoule par l'ouverture; c'est ce qu'on appelle une ortie. Si on se sert d'un morceau d'ellébore, ou de pied de griffon, il se forme au bout de quelque temps une tumeur, qu'on conduit à la suppuration par le moyen du basilicon; mais le seton est plus facile: on peut encore avoir recours

aux œufs, quoiqu'ils n'agiſſent que très-peu ſur les bêtes à laine.

Pendant tout le traitement de la maladie, il faudra nourrir les Brebis malades au ratelier, & ne les point laiſſer ſortir de la Bergerie. Si c'eſt l'hiver, on leur donnera du foin à diſcrétion, & une fois par jour un mêlange d'avoine avec du ſon, ou avec de l'orge carrelée, auquel on aſſociera du ſoufre en poudre; en été on pourra les laiſſer aller aux champs, pourvu que ce ſoit aux heures où la chaleur ſe trouve la plus tempérée, ayant principalement ſoin de les mettre au frais, ou à l'ombre pendant le grand chaud.

Après avoir donné la cure générale de la clavelée, il faut expoſer les différens accidens qui peuvent la rendre plus périlleuſe. Le premier & le plus commun eſt une éruption ſupprimée ou répercutée. Lorſqu'on s'apperçoit que les boutons ſont petits, blanchâtres, pointus, variqueux, peu nombreux, que la tête s'appéſantit, que l'animal perd l'appétit, le danger eſt des plus éminens; on ne peut pour lors aſſez hâter la ſuppuration par toutes ſortes de voies, par les ſetons, les orties, les véſicatoires, &c. Il

faut uſer en même temps des remedes qui pouſſent à la peau, & qui aident à la tranſpiration. L'aſſa-fœtida fait très-bien alors; la doſe ſera d'une demi-once par jour. On donne ordinairement l'aſſa-fœtida en ſubſtance: mais comme il eſt dur, on fera mieux de le diſſoudre, & de le mêler avec parties égales de baies de laurier en poudre, pour en faire une pâte, dont on donnera la groſſeur d'une noix, une ou deux fois par jour, jusqu'à ce que l'éruption ſe manifeſte totalement, & que l'animal ait recouvré l'appétit.

Un ſecond accident totalement opposé au premier, c'eſt lorſque l'éruption eſt ſi conſidérable, que le corps ſe trouve entiérement couvert de boutons enflammés, ſerrés & nombreux. Quand on touche l'animal un peu rudement, il reſſent une douleur vive, à ce qu'il paroît; il tombe même ſouvent ſans avoir la force de ſe relever; ſi on le prend par le col, la convulſion ſurvient auſſi-tôt; ſi on l'arrête par la laine du dos, il paroît au même moment tout éreinté; il ſe traîne, ſans pouvoir marcher pendant quelques minutes; il n'y a pour lors aucune autre indication à remplir que celle de

modérer la violence de l'inflammation, qui pourroit très-bien attaquer les viſceres, & qui, au lieu de ſe terminer par la ſuppuration, pourroit auſſi ſe terminer par la gangrene, ou la mortification. Il n'y a point de temps pour lors à perdre; il faut recourir à la ſaignée; elle ſe fait à la jugulaire avec une flamme, & on tire à l'animal malade environ deux onces de ſang, ou une très-petite palette; par ce moyen, le nombre des boutons diminuera; mais en diminuant, ceux qui reſteront en deviendront plus larges, & s'étendront davantage; conſéquemment, ils ſeront plus ſuſceptibles de ſuppuration. En cas qu'une ſaignée ne ſe trouve pas ſuffiſante, on en viendra à une ſeconde: on pourra encore faire prendre deux gros de ſalpêtre incorporé avec du miel pour un bol.

Dès que la ſuppuration commence à s'établir, le danger eſt preſque paſſé: on tâchera cependant toujours de l'entretenir par l'uſage continué du ſoufre & de l'eau ſalée. Lorſque les croûtes commenceront à ſe former, on retranchera le ſoufre; mais on ne diſcontinuera pas juſqu'à la quinzaine l'eau ſalée pour boiſſon.

Quand la clavelée ſe manifeſte par des boutons d'un pourpre foncé ou mollet, lorſque les tégumens du bas-ventre ſont de la même couleur, parſemés de vaiſſeaux noirâtres, il y a preſque un danger imminent, parce que ces ſymptômes annoncent pour l'ordinaire une gangrene interne, une dépravation générale des humeurs, & leur diſſolution: on pourra cependant dans ce cas eſſayer quelques remedes: on mettra en poudre deux gros d'alun, autant de gomme arabique: on incorporera ces poudres avec du miel pour un bol, que l'on réitérera tous les jours: on donnera à l'animal malade pour boiſſon, de l'eau aiguiſée avec l'eſprit devitriol juſqu'à une douce acidité: on pourra ſubſtituer à défaut d'eſprit de vitriol, du vinaigre: on aura auſſi recours principalement aux ſetons.

Quand les Brebis pleines ſe trouvent affectées de clavin, elles jettent pour l'ordinaire leur Agneau; l'avortement eſt toujours dangereux; mais principalement dans ce cas; les boutons ſont pour lors petits & peu nombreux; l'indication la plus preſſante eſt d'en procurer la ſortie, en donnant des

remedes qui raniment les forces, tels que les cordiaux, & l'*assa-fœtida.*

De tout ce que nous avons dit, on peut déduire les axiomes suivans: 1°. une bête jeune & vigoureuse soutiendra les attaques de la clavelée plus aisément que celle qui seroit déja affoiblie par l'âge, ou par d'auttes infirmités; 2°. la clavelée sera bien moins dangereuse dans une saison tempérée, que dans celle où regne une chaleur excessive, ou un froid considérable; 3°. les accidens de cette maladie seroient moins fâcheux & plus rares, si on pouvoit préparer les animaux par un régime & une boisson appropriée à la maladie future, & si les Brebis avoient mis bas, & cessé d'allaiter; 4°. il est peu de troupeaux qui soient exempts du clavin.

Ces axiomes posés, il est probable que l'inoculation du clavin doit être aussi salutaire pour les bêtes à laine, que l'inoculation de la petite vérole pour l'homme; les mêmes avantages en résultent. Pour faire cette inoculation, on choisiroit la saison & les sujets: on les prépareroit suivant ce qu'on trouveroit de plus convenable. Comme la clavelée ne reparoît presque jamais

deux fois sur le même sujet, il ne faudroit inoculer que celles dont on seroit sûr qu'ils n'en ont point été attaqués. On choisiroit donc dans les troupeaux tout ce qui est jeune, vigoureux & sain ; on rejetteroit tout ce qui seroit foible & délicat, âgé, attaqué de pourriture, ou d'autre mal : on inoculeroit au printemps ou à la fin de l'été : on ne perdroit pour lors aucun Agneau, ni aucune mere par avortement ; cette maladie ne seroit pas si longue que si elle étoit naturelle ; dans moins d'un mois, elle se termineroit, tandis que la naturelle dure ordinairement près de trois mois.

La rougeole, connue par plusieurs sous le nom de feu, est une maladie qui ne differe de la clavelée, qu'en ce que l'éruption, au lieu de se faire par boutons, se manifeste par une rougeur qui se répand sur la peau de l'animal. Les symptomes, les accidens & le traitement de ces deux maladies sont à-peu-près les mêmes ; ainsi, il est inutile de nous étendre sur cet objet, pour en venir aux véritables maladies de la peau des Brebis.

La premiere est la gale ou la rogne ; elle se manifeste toujours par de pe-

tits boutons qui s'élevent sur la peau ; l'humeur âcre & caustique qui en suinte, ronge les filets de la laine, la fait tomber, & laisse la place du mal à découvert. Dès qu'on s'apperçoit qu'une bête se frotte souvent & se gratte avec ses dents, il y a tout lieu de soupçonner la gale. En ouvrant la laine jusqu'à la peau, on découvrira les boutons qui causent cette démangeaison. Pour peu qu'on néglige cette maladie, l'humeur qui l'occasionne devient de plus en plus âcre, corrode le cuir, & y produit des excoriations qui dégénerent presque toujours en ulceres, quelquefois chancreux, & souvent incurables ; la chair & la peau tombent jusqu'aux os, principalement à la partie du visage ; les yeux sortent de la tête ; les cornes & les oreilles tombent, en sorte que le crâne paroît à découvert ; souvent le mal se répand sur la moitié du corps, avant que la Brebis meure ; quand la gale est parvenue à ce point, on la nomme dans les campagnes feu Saint Antoine.

Le bouquet, ou noir museau, est encore une espece de gale, qui est même souvent plus difficile à guérir que la commune ; on peut la qualifier

de gale seche, ou de rogne à écailles brunes, qui affecte le museau & la tempe de l'animal à côté de l'oreille. Ces maladies proviennent presque toujours & de la négligence des Bergers, & de celle des propriétaires: mille causes peuvent y donner lieu; 1°. l'urine, la fiente & les vapeurs d'un fumier qu'on laisse entasser pendant six mois dans leurs bergeries; 2°. les années humides, & les pluies abondantes qui abreuvent continuellement d'eau la laine de leurs corps; 3°. les piquures d'épines, après que les Brebis sont tondues, ou les plaies qu'on leur fait en les tondant; 4°. enfin, la mauvaise qualité des alimens, la faim, la disette, le changement subit du froid au chaud. Lorsque la gale est uniquement occasionnée par des causes étrangeres, comme la mal-propreté, les piquures, les blessures & la contagion (cette derniere est la plus ordinaire), on n'emploiera que des topiques, seuls ils suffiront. Il faudra cependant avoir attention de tenir les Brebis propres, de nettoyer les écuries, de les défendre des épines ou autres accidens, & de les séparer de celles qui sont infectées. On ne fera

uſage pour topiques que de deſſicatifs & de déterſifs: on ſe ſervira par exemple d'une forte infuſion de tabac, dans laquelle on jettera une bonne poignée de ſel ; & pour rendre ce remede encore plus efficace, on y ajoutera du ſoufre vif: on frotte la partie affectée avec cette infuſion; après quatre ou cinq effuſions, le mal eſt pour l'ordinaire deſſéché & emporté. Lorſque la partie affectée n'eſt pas bien conſidérable, on ſe contentera de mâcher du tabac; & quand on l'aura bien imbibé de ſalive, on en frottera la tache galeuſe.

Si la gale vient à ces animaux d'un vice intérieur du ſang, il ne faudra pas s'en tenir aux ſeuls remedes externes, de même que ſi elle leur eſt occaſionnée par des alimens gâtés ou mal ſains ; les meilleurs remedes internes qu'on pourra leur donner dans ces cas, ſont le ſel ou le ſalpêtre diſſous dans leur boiſſon à la doſe d'une once par ſeau d'eau : on leur donnera en outre pour nourriture des alimens ſains & de bonne qualité, & des herbes fraîches plutôt que du foin : on leur fera prendre tous les jours une cuillerée de ſoufre en poudre par picotin de ſon & d'a-

voine : on continuera au moins pendant huit jours l'uſage de ces remedes intérieurs, après quoi on en viendra ſeulement à l'infuſion de tabac, qui eſt le remede extérieur.

La gale invétérée & négligée dégénere en petits ulceres, & ſe change en rogne. Tout le monde ſait que la rogne n'eſt pas ſi facile à guérir que la gale commençante & nouvelle, & que, priſe dans ſon commencement, elle ſe guérit mieux que quand elle eſt invétérée.

Pour traiter la rogne & le feu Saint-Antoine, il y a deux indications à remplir ; l'une eſt de corriger l'âcreté & le vice du ſang ; l'autre, de mondifier & de cicatriſer les ulceres : le meilleur remede intérieur qu'on peut employer dans ce cas, eſt l'éthiops minéral ; la doſe eſt d'une cuillerée par bête malade, qu'on mêle avec du ſon mouillé, & qu'on leur donne deux ou trois fois la ſemaine pendant le cours de la maladie : on feroit encore bien de leur faire prendre trois fois la ſemaine les pilules ſuivantes.

On prend un demi-gros de mercure doux ; on l'incorpore avec un peu de miel, ou bien on prend deux gros de

mercure crû, qu'on éteint dans une demi-once de térébenthine : on y ajoute du ſoufre en poudre la quantité ſuffiſante pour faire du tout une pâte, que l'on diviſe en pilules de la groſſeur d'une noiſette, & d'un demi-gros chacune.

Après quelques jours de ce traitement intérieur, on frottera les petits ulceres deux ou trois fois par jour, avec une infuſion de trois ou quatre onces de tabac dans deux pintes d'urine, ou dans une forte ſaumure, que l'on mettra digérer pendant huit jours dans le fumier chaud. Si par ce remede, les ulceres ne ceſſent pas de fournir toujours une ſanie ichoreuſe, on ſe ſervira pour liniment d'huile de chenevis, dans laquelle on aura fait fondre, ſur un feu doux, autant de ſoufre qu'elle en pourra porter, & on y ajoutera l'onguent gris ordinaire : on continuera néanmoins toujours les remedes intérieurs. Si après quinze jours ou trois ſemaines, le mal, au lieu de ſe guérir, vient cancereux, ou ſe change en feu Saint-Antoine, il faut d'abord commencer par enlever les chairs mortes & baveuſes, & les bords calleux, en les touchant avec l'huile de vitriol ; il

ſe forme bientôt après une eſcarre, ſous laquelle s'établit quelquefois une ſuppuration fort louable ; quand cette eſcarre eſt tombée, ſi les chairs ne deviennent pas vives, & ſi au contiaire elles contiennent des levres livides, on réitérera l'application de l'huile de vitriol, juſqu'à ce que les chairs deviennent vermeilles : on lavera pour lors tous les jours la plaie avec une forte décoction de rhue & de ciguë. Si ces ulceres ſe trouvoient placés ſur des parties peu charnues, comme, par exemple, la tête, il ne feroit pas poſſible d'employer pour lors le vitriol ; mais on auroit recours à l'huile de tabac, & à celle de ſoufre, qu'on mêleroit par parties égales, dans leſquelles on éteindroit du mercure moitié poids de ces huiles, qu'on appliqueroit ſur les ulceres, ayant ſoin de les laver tous les jours avec la décoction de rhue & de ciguë : on ne diſcontinuera pas néanmoins l'uſage des remedes internes ; quand le mal eſt cancereux, il faut plus d'un mois pour en obtenir la guériſon.

Le bouquet, qui eſt une eſpece de rogne qui affecte ordinairement le muſeau des Brebis, & qui s'étend quelque-

fois jusqu'à la tempe, au-dessous de l'oreille, est mis avec raison au rang des maladies de la peau. Quand cette maladie est récente, elle se guérit en frottant seulement une fois par jour la partie affectée avec un onguent de soufre vif & d'huile d'olive; si au contraire elle est invétérée, elle est pour l'ordinaire rebelle: on frotte pour lors la partie affectée avec un mêlange de parties égales d'huile de chenevis, de soufre, d'ellébore noir & d'euphorbe; la dose de chacun est ordinairement d'une once.

Une autre maladie, qu'on qualifie encore dans les bêtes à laine de maladie de la peau, est l'anthrax ou le charbon. Cette maladie est une tumeur maligne & brûlante, qui s'éleve en différentes parties du corps de la Brebis, & qui paroît d'abord comme un bouton noir, dur & âpre; mais il y a tant de malignité dans cette tumeur, qu'en peu d'heures elle fait des progrès sensibles; tous ses environs deviennent livides; la gangrene survient, & en un jour ou deux au plus l'animal périt. On voit par-là qu'il n'y a point de temps pour apporter remede à cette maladie; aussi dès qu'elle se manifeste,

il faut à l'inſtant ſcarifier profondément la tumeur : on paſſera de l'eſprit de vitriol dans les ſcarifications, & on décrira ſur la peau, avec du beurre d'antimoine, une eſpece de cercle qui entourera la tumeur ; la gangrene ſe bornera par ce moyen à la circonférence du cercle, & elle s'y arrêtera : on travaillera en outre à faire tomber le plutôt qu'on pourra l'eſcarre que les cauſtiques auront formée, ſoit en la ſcarifiant de nouveau, & y repaſſant l'eſprit de vitriol, ſoit en l'emportant avec un inſtrument. Rien n'eſt plus eſſentiel que de donner promptement iſſue aux ſucs viciés & corrompus renfermés ſous cette eſcarre : on détergera la plaie qui ſuccédera à la chûte de cette eſcarre, avec parties égales d'égyptiac & de térébenthine ; quand elle ſera bien nettoyée, on en terminera la cure par le moyen de la térébenthine & du baſilicum ; pour les panſemens, on ſe ſervira toujours pour la laver d'une forte décoction de rhue & de ciguë.

Après avoir examiné la plupart des maladies externes des Brebis, il faut en venir aux internes. La pourriture eſt la maladie la plus commune chez

les bêtes à laine, & en même temps la plus dangereuſe : on ne la connoît pour l'ordinaire que lorſqu'il n'y a plus de remede ; les ſymptomes en ſont très-difficiles à caractériſer dans ſes commencemens ; la pourriture ne s'annonce par aucun changement ſenſible de l'animal : il n'y a que les yeux & les gencives qui puiſſent nous diriger dans le diagnoſtic de cette maladie, encore même très-foiblement. Lorſqu'une Brebis eſt ſaine, ſes yeux ſont toujours vifs & brillans ; la caroncule charnue ſituée au coin interne des yeux, eſt d'une couleur de chair animée ; les vaiſſeaux qui ſerpentent ſur cette partie & ſur l'oeil, ſont d'un beau rouge, & les gencives ſont vermeilles ; mais dès que leurs yeux ſont ternes & couverts d'humidité, que leurs caroncules & leurs vaiſſeaux, de même que les gencives, ſont pâles & livides, il n'y a pas lieu de douter que l'animal eſt pourri. Si, avec tous ces ſignes caractériſtiques de la maladie, on s'apperçoit d'un épanchement d'eau dans le bas-ventre de l'animal, on peut dire que la maladie eſt parvenue au dernier période. Il eſt facile de s'appercevoir de cette fluctuation, en frappant lé-

gérement cette partie avec la main. Il ſurvient encore aux bêtes à laine attaquées de la pourriture, un autre épanchement ſous le menton; cet épanchement y forme une tumeur de la groſſeur d'un œuf; les Bergers appellent cette tumeur *gourmette*: on ne s'apperçoit bien de toutes ces marques de pourriture, qu'après les premiers froids, ou les premieres gelées blanches.

Quand on ouvre des Brebis mortes de pourriture, leurs poumons ſont toujours couverts de tubercules; il paroît même quelquefois à leur ſuperficie pluſieurs hydatides; ſouvent la couleur de ce viſcere, au lieu d'être d'un rouge pâle, eſt d'un verd noirâtre, qui pénetre dans ſa ſubſtance. Le foie eſt encore plus attaqué que les poumons; c'eſt même le viſcere où paroît être le ſiege principal de la maladie; au lieu d'être d'un brun foncé & ſanguin, il eſt bleu pâle & livide; ſa ſubſtance eſt molle, & ſe déchire entre les doigts, la véſicule du fiel eſt auſſi très-flaſque, & ne renferme qu'une bile diſſoute & corrompue; la ſuperficie du foie ſe trouve encore couverte d'hydatides plus ou moins groſſes, ou plus ou moins profondes; le ſinus de la veine porte,

& ses ramifications sont remplies de douves, especes d'insectes; les intestins sont d'un blanc pâle & livide, humides, luisans, & presque diaphanes; la matiere adipeuse de l'épiploon est citronnée & mollasse; en général, tous les visceres & toutes les chairs se trouvent affectés de lividité & de mollesse.

Plusieurs personnes prétendent que ce qui donne lieu à cette maladie sont les douves, mais cela ne paroît pas probable; il y a peu de Brebis où on n'en trouve point, & cela ne les empêche cependant pas d'être très-saines. La vraie cause de la pourriture dans les Brebis est le relâchement & la mollesse des parties solides occasionnés par une nourriture trop grasse & trop humide. Ainsi, tout ce qui peut empêcher ce relâchement, est propre à retarder ou à diminuer le mal: on peut par conséquent placer parmi les causes plus ou moins puissantes, ou plus ou moins prochaines de la pourriture, la différente température des saisons, la nature des alimens, l'âge & la force de l'animal, de même que la maniere de le gouverner. Personne n'ignore que les années les plus humides sont celles qui sont les plus favorables à

la pourriture, & la raiſon en eſt palpable; les bêtes à laine ne ſe nourriſſent pour lors que d'herbages chargés d'humidité. Rien ne contribue plus auſſi à la pourriture, que de conduire pour paître les Brebis dans des terreins frais, bas & marécageux; les alimens trop abondans & trop ſucculens paſſent auſſi pour être très-dangereux aux Brebis, & pour favoriſer chez elles la pourriture. C'eſt ordinairement à la premiere pouſſe des herbes, & aux approches du printemps, que cette maladie exerce ſes ravages avec plus de fureur.

Il eſt preſque impoſſible de guérir radicalement une Brebis attaquée de la pourriture. Quand la maladie eſt déclarée, le parti le plus ſûr eſt d'engraiſſer l'animal, pour être en état d'être vendu, & d'en tirer profit; car la graiſſe eſt même une vraie tendance à cette maladie: mais ſi les Brebis ſont encore ſaines, ou ſi du moins elles n'en ſont que légérement attaquées, on peut les garantir, en ſe ſervant des moyens ſuivans.

On a obſervé que les troupeaux qui habitent les marais ſalés ne ſont jamais ſujets à la pourriture; par con-

séquent le sel marin est le meilleur de tous les préservatifs : on en donnera donc aux Brebis quatre ou cinq fois par an, dissous dans une quantité suffisante d'eau, à la dose d'une demi-once ou environ par chaque Brebis. A défaut de sel marin, on pourra employer le sel gemme, le salpêtre, les sels lixiviels, ou les lessives des cendres de presque tous les bois. Les gâteaux de sel de M. le Blanc sont encore préférables.

Des préservatifs contre cette maladie, mais qui sont cependant moins sûrs, sont les plantes ameres, astringentes, apéritives & dessicatives, telles que les aromatiques, le serpolet, la bruyere, l'absynthe, tous les feuillages de chêne, de charme & d'aune, & généralement tous les foins de bonne nature & de prés secs. Rien ne conserve plus long-temps les troupeaux sains que de les mener pâturer dans des endroits secs, élevés, & peu abondans; mais comme de pareilles pâtures sont peu propres à engraisser les animaux, il est d'une nécessité absolue de séparer les bêtes à laine qu'on veut engraisser, d'avec celles qu'on destine pour la population. Ainsi, pour garantir

les troupeaux de la pourriture, il ne faut point les engraiſſer, mais uniquement les entretenir en bonne chair ; il faut les mener paître ſur des terreins ſecs & élevés, ſur-tout en hiver, & dans des ſaiſons pluvieuſes, les empêcher de boire copieuſement & fréquemment l'eau naturelle des foſſés, mais leur en donner, dans laquelle on aura diſſous du ſel & du ſalpêtre, ou bien, à défaut de l'un & de l'autre, une légere leſſive de cendres de bois, ou de l'eau de chaux repoſée & éclaircie ; pendant l'hiver, on leur donnera pour alimens parmi leurs pailles, des feuillages de bruyere, de chêne, & d'autres ſubſtances aſtringentes, deſſicatives, & de pareille nature. En prenant toutes ces précautions, & en donnant aux troupeaux quatre ou cinq fois l'année du ſel, il y a tout lieu de s'attendre qu'on parviendra à les garantir de cette funeſte maladie, ou du moins à la retarder.

Les préſervatifs les plus vantés contre la pourriture, ſont la poudre de fourmi & les poudres deſſicatives ; la poudre de fourmi n'eſt autre choſe qu'une fourmilliere toute entiere, tant les fourmis que la terre, que l'on prend

en automne, & que l'on fait ſécher au four, de façon que les fourmis & tout le reſte puiſſent ſe réduire en poudre fine entre les doigts. On donne de cette poudre à chaque Brebis environ un quart de chopine, en y mêlant deux fois autant d'avoine : on répand du ſel pilé pardeſſus ; autrement on l'arroſe avec de l'eau bien ſalée, ou avec de l'urine humaine. Ce remede fait effet ſur les Brebis ; on le leur donne une fois par ſemaine.

On trouve dans les Auteurs différentes ſortes de poudres deſſicatives pour la pourriture des Brebis; la premiere ſe prépare avec deux onces d'antimoine crû, quatre onces de baies de laurier, quatre onces de ſoufre & deux onces de nitre : on pile le tout enſemble, & on le mêle avec dix livres de ſel ; puis on le met dans des auges, pour que les Brebis en puiſſent lêcher, ſur-tout en automne, après un été humide.

Ou bien on prend du nitre, & c'eſt la ſeconde poudre deſſicative dont on ſe ſert, du *lapis ſcillus*, deux tiers du premier ſur un tiers du ſecond : on les pile dans un mortier, & on les mêle bien enſemble : on donne cette poudre

aux Brebis dans du lait, autant qu'en peuvent contenir deux dés pour chacune ſi elles ſont âgées, & ſeulement moitié ſi elles ſont jeunes.

Une troiſieme poudre deſſicative eſt celle qui ſe prépare avec une livre d'antimoine crû, une demi-livre de nitre, & un quarteron de tartre rouge: on pile chaque drogue ſéparément; après quoi on les mêle enſemble: on en prend une bonne cuillerée pour ſix à huit Brebis, & avec un peu de farine & d'abſynthe ſeche, on en fait une pâte, dont on donne à chaque Brebis la valeur d'une groſſe noix, une ou deux fois par ſemaine, en automne & au printemps, & une fois par mois le reſte de l'année, après cependant que les Brebis ont mis bas, & que les Agneaux ſont déja un peu grands. Il ne faut pas laiſſer boire les Brebis le même jour qu'on leur aura donné ce remede.

La poudre de Poméranie eſt trop fameuſe dans les livres qui traitent de la pourriture des Brebis, pour n'en pas rapporter la compoſition: on prend pour cet effet de la poudre griſe de ſalpêtre compoſé, une livre; de la gentiane & des baies de laurier, de chacune quatre onces; des baies de

genievre, du ſel commun, des racines d'angélique, d'aunée, de pimprenelle, d'ariſtoloche, de chaperoniere, de cyclamen, d'ellébore noir, de la racine de fougere, de la bétoine, du millepertuis, du chardon bénit, de la rhue, de l'aurone, de la millefeuille, de la fumeterre, du ſcordium, du marrube blanc & de l'hyſſope, une once & un quart de chacun, avec deux onces d'abſynthe, deux gros & demi d'*aſſa-fœtida*, & ſix boules de caſtor préparé : on pile le tout en groſſe poudre, & on en donne à chaque Brebis une demi-once, deux ou trois fois par ſemaine le matin, & on la mêle dans de la pâte, ou dans une boiſſon faite d'eau & de farine, qui ait un peu de conſiſtance.

Une poudre deſſicative qui convient encore pour la pourriture des Brebis, eſt la ſuivante : on prend un gros d'antimoine, un demi-gros de nitre, & une poignée de bourgeons d'abſynthe : on pile le tout enſemble, & on le donne à la Brebis dans ſept ou huit poignées d'avoine pour une ſeule doſe.

Une maladie qui n'eſt pas moins commune aux Brebis que la pourriture,

eſt la toux: on en diſtingue de deux ſortes ; la ſeche, qui dégénere en aſthme, & l'humide, accompagnée de morve. Cette derniere n'eſt pour l'ordinaire qu'un rhume, ou un morfondement ; les alimens ſecs, poudreux & trop échauffans, ſont toujours les cauſes occaſionnelles de la toux ſeche ; ils irritent les poumons, & en les irritant, ils excitent la toux, & la provoquent néceſſairement. Les viciſſitudes du chaud & du froid, les changemens ſubits de l'un & de l'autre, les pluies froides & les frimats, occaſionnent la toux humide ; ces deux toux, qui proviennent de deux cauſes différentes, ſe guériſſent cependant, à ce qu'on prétend, par la pâture verte en plein champ; auſſi en laiſſe-t-on ſouvent la cure à la nature.

Cependant ſi cette toux étoit violente, & s'il y avoit quelqu'accident à en craindre dans le cas de la toux ſeche, on donneroit à l'animal malade pour boiſſon, de l'eau tiede blanchie avec la farine d'orge ; & pour nourriture, cette même farine amplement humectée : & en cas qu'on ſoit obligé de donner du foin, il faudra le mouiller avant de le mettre au ratelier. Si la

toux eſt humide, on emploiera des remedes atténuans, inciſifs, propres à procurer une expectoration abondante: on donnera par exemple à l'animal malade de l'ail, qu'on mêlera dans de l'avoine, ou qu'on lui fera avaler en ſubſtance; ou bien on prendra un oignon, on l'écraſera, & on le ſaupoudrera d'une demi-cuillerée de ſel; on en fera enſuite une pâte avec de la farine, qu'on diviſera en deux doſes, à prendre moitié le matin, moitié le ſoir: on pourra encore faire des pilules de la groſſeur d'une noiſette, avec du goudron & de la farine, & en donner à l'animal attaqué de toux ſeche.

Un remede encore très-vanté dans ce cas, eſt le ſuivant; il réunit enſemble tous les autres: on prend *aſſa-fœtida*, une once; ail, deux onces; fleurs de ſoufre, une once; goudron, deux onces: on fait du tout une pâte avec du miel, pour des pilules de la groſſeur d'une noiſette, à faire prendre deux par jour.

On humectera le foin qui ſervira de nourriture à l'animal, avec de l'urine fraîche & ſaine; ſa boiſſon ſera froide, & s'il eſt poſſible, on infuſera du gou-

dron; on en met une livre dans cinq à six pintes d'eau : on remue ce mêlange avec un bâton pendant une demi-heure, après quoi on le laisse reposer, & on en donne l'eau éclaircie à l'animal.

La troisieme maladie interne des Brebis est la diarrhée : on en distingue de trois sortes, suivant l'Auteur de l'Histoire Naturelle & Vétérinaire des Brebis ; la premiere est occasionnée par une indigestion, ou par des alimens trop relâchans & trop émolliens; la seconde espece est celle qui est compliquée avec quelques autres maladies, qui en est souvent même un symptome; la troisieme provient de la dépravation des sucs de l'estomac, ou de la bile, qui venant à s'aigrir, irritent & excorient les intestins. Dans cette espece, les excrémens sont glaireux, & plus ou moins teints de sang : on nomme cette diarrhée dyssenterie. Il ne faut jamais arrêter subitement une diarrhée; pour la cure de la diarrhée simple, il ne faut employer que des absorbans & de légers astringens : on donnera *v. g.* à la Brebis attaquée de la diarrhée, de l'eau dans laquelle on aura fait crever du ris à la dose d'une poi-

gnée par pinte: on pourra auſſi lui faire prendre de la craie pilée, & de la poudre cordiale incorporée avec le miel.

Si on doit craindre d'arrêter toute ſorte de diarrhée, à plus forte raiſon doit-on craindre pour celle qui eſt le ſymptome d'une autre maladie. Cependant ſi la maladie totale ſe trouve entiérement diſſipée, & s'il n'en reſte plus que le ſymptome, on l'arrêtera peu-à-peu, de peur que la bête malade ne s'affoibliſſe trop, en lui donnant de l'eau de ris, de la craie, & même des cordiaux, tels que le vin, la muſcade, la thériaque, ayant ſur-tout égard, dans l'adminiſtration de ces remedes, à l'état de la bête malade, & au genre de maladie dont elle eſt affectée.

Quant à la dyſſenterie, comme il y a toujours dans cette maladie inflammation plus ou moins conſidérable dans les inteſtins, on en commencera le traitement par une ſaignée à la jugulaire; enſuite on preſcrira les adouciſſans & les abſorbans: on évitera tous les cordiaux, & tout ce qui peut augmenter l'inflammation.

Un remede très-vanté contre la dyſ-

ſenterie eſt l'eau de ris, dans laquelle on aura diſſous une once de gomme arabique par pinte : rien n'eſt plus propre à adoucir & à épaiſſir les humeurs : on pourra encore donner à l'animal dyſſentérique, de la craie pour abſorber les acides ; rien n'empèche d'avoir recours aux clyſteres gras & onctueux ; mais il faut les donner en petite quantité, telle que d'un demi-ſetier. La nourriture ordinaire de l'animal ſera de la farine d'orge un peu humectée, & légérement nitrée. Dans tous les dévoiemens en général, il faut nourrir l'animal au ſec avec la paille & le ſon de froment ; dans le ſimple, on pourra lui donner du foin, de la luzerne, mais jamais du fourrage de veſce, qui relâche trop.

La quatrieme maladie interne des Brebis eſt la conſtipation. Cette maladie provient preſque toujours d'échauffement ; un régime émollient & rafraîchiſſant ſuffit pour la guérir ; une boiſſon avec de l'eau blanchie de farine d'orge ou de ſeigle, une nourriture avec cette même farine bien humectée, de la paille d'orge, du fourrage de veſces, de la pâture verte, ſont plus que ſuffiſans pour faire paſſer la conſtipaticn.

conſtipation. En cas cependant qu'ils ne ſuffiſent pas, on aura recours à quelques clyſteres compoſés d'une chopine de petit-lait, de deux cuillerées de beurre, & d'une bonne poignée de ſel.

Le piſſement de ſang eſt une cinquieme maladie des bêtes à laine. Comme cette maladie reconnoît la même cauſe que celle qu'on nomme *ſang proprement dit*, nous allons parler ici de l'une & de l'autre; la premiere arrive, lorſque par quelqu'action forcée, ou par un échauffement conſidérable, quelque vaiſſeau qui répond à la veſſie, aura été ouvert ou rompu; ſi le vaiſſeau s'ouvre dans les inteſtins, l'animal eſt attaqué pour lors de ſang.

Cette derniere maladie peut encore être occaſionnée par quelque plante cauſtique ou tranchante que l'animal aura avalée, & dont le ſuc âcre aura corrodé ou laceré un vaiſſeau. Ces deux maladies ne ſont pas ſans danger, ſi on n'y apporte pas bien vîte remede, ſur-tout la derniere. Lorſqu'on s'apperçoit qu'une Brebis ne mange plus, qu'elle a l'air triſte, la tête baiſſée, ſouvent un gonflement au flanc, on a tout lieu de ſoupçonner le ſang. Le remede

qu'on emploie pour lors, c'eſt de le tirer dehors des inteſtins.

Cette opération ſe fait, en inſinuant dans le fondement une très-petite cuiller de bois, ou une eſpece de ſpatule un peu creuſée, que l'on trempe dans l'huile, pour la rendre plus coulante : on nettoie le rectum des excrémens qui peuvent y être contenus ; enſuite, en pouſſant la ſpatule auſſi loin qu'il eſt poſſible, ſans rien forcer, on ramaſſe ce qui ſe trouve dans l'inteſtin, & on le tire : on réitere cette opération cinq ou ſix fois, & l'on nettoie la ſpatule à chaque fois ; on ramene preſque toujours du ſang grumelé & noirâtre, une écume muqueuſe. Lorſqu'on ne tire plus ni ſang, ni mucoſité, l'animal eſt pour l'ordinaire guéri ; quelquefois il faut recommencer juſqu'à trois fois, & même plus ; mais cela ne ſe fait pas ſans danger : il vaudroit mieux avoir recours aux remedes anti-dyſſentériques dont nous avons parlé.

Le piſſement de ſang n'eſt pas ſi à craindre ; la matiere épanchée s'écoule librement par les urines, & n'eſt point expoſée à ſe putréfier, comme dans le ſang proprement dit. Si l'hémorrhagie

étoit trop considérable, ou si elle duroit trop long-temps, l'animal pourroit peut-être bien périr de foiblesse. On commencera la cure de cette maladie par une légere saignée; ensuite ondonnera pour boisson à l'animal malade, l'eau d'orge aiguisée avec du vinaigre : on lui fera en outre prendre tous les jours, si le cas est pressant, deux ou trois pilules, de la grosseur d'une noisette, d'alun en poudre, incorporé avec le syrop de grande consoude: on dissoudra encore une once de gomme arabique, ou telle autre gomme incrassante, dans une pinte d'eau de riz, & on lui en fera boire un demi-setier par jour en deux ou trois prises; nonobstant la guérison de l'animal, on le tiendra encore pendant deux ou trois jours au régime d'eau de riz pour boisson, & de farine d'orge pour nourriture : on ne lui permettra que peu d'exercice, ou un exercice très-modéré, & on lui interdira tout ce qui peut l'échauffer; la boisson sera plutôt froide que chaude.

Une maladie particuliere aux Beliers, est celle qu'on nomme improprement chaude-pisse. Lorsque les Beliers ont trop de Brebis à saillir, il

arrive ſouvent que les parties de leur génération tombent dans le relâchement, & laiſſent échapper la ſemence. Pour apporter remede à cet accident, il ſuffit de mettre l'animal à un régime rafraîchiſſant, & à une boiſſon nitrée & aiguiſée avec du vinaigre.

Le prépuce des Beliers & des Moutons s'enflamme quelquefois avec enflure, excoriation & légere ſuppuration; c'eſt ce que les Bergers appellent mal-à-propos chaude-piſſe. Cet accident ne provient ſouvent que de la mal-propreté des Bergeries, & diſparoît bien vîte, pourvu qu'on entretienne la partie affectée propre, qu'on l'adouciſſe avec quelque graiſſe. Si cependant, après l'inflammation & l'enflure diſſipées, l'écoulement continue, on lavera le prépuce avec le vinaigre & l'eau, mêlés à parties égales avec de l'eau de chaux légere, d'alun, ou de tel autre deſſicatif.

Une maladie qui eſt encore très-commune aux Brebis, eſt la brûlure, ou mal de fer. Il faut expliquer ce qu'on entend communément par cette maladie. Lorſqu'un troupeau a été violemment tourmenté, ſur-tout pendant les grandes chaleurs, ſoit par la fatigue,

en allant chercher les pâtures trop loin, ſoit par l'indiſcrétion des Bergers, qui le livrent à leurs chiens, & le font courir inceſſamment ; les Brebis ou Moutons de ce troupeau s'échauffent, maigriſſent, & ſe deſſechent au point que par la ſuite elles périſſent de maraſme ; c'eſt pour lors qu'on dit que le troupeau eſt attaqué de cette maladie. On n'a que des ſignes équivoques de la brûlure, ou mal de feu, tels que la rougeur des yeux, la maigreur, une ſoif ardente, la connoiſſance du peu de ſoin qu'on a eu de la bête. Les remedes qui conviennent dans ſon commencement ſont le repos, une nourriture humectante, émolliente & rafraîchiſſante, des pâtures graſſes & fraîches, une boiſſon nitrée & légérement ſalée, ou aiguiſée avec le vinaigre ; mais quand le mal eſt parvenu à un certain point, c'eſt-à-dire, quand le foie des Brebis eſt racorni & ſquirreux, ce qui arrive toujours dans cette maladie, il n'y a pour lors point de guériſon à attendre. On pourroit cependant tenter des remedes fondans.

Le tournoyement ou le vertigo eſt une maladie qui eſt encore ordinaire chez les Brebis : quand elles en ſont attaquées, elles ſont toutes étourdies ; elles

chancelent en marchant ; elles tombent fréquemment, dirigent pour l'ordinaire leur marche, & tournent toujours du même côté. La durée du vertigo eſt preſque toujours d'un mois ; au bout de ce temps, l'animal périt par accident, ou meurt de conſomption. Plus les Brebis ſont jeunes, plus elles y ſont expoſées ; & plus il fait chaud, plus cette maladie eſt commune : c'eſt ce qui fait qu'on l'attribue pour l'ordinaire à l'ardeur du ſoleil. Il n'y a aucun remede à ce mal. Dès qu'on s'apperçoit qu'une Brebis en eſt attaquée, on la tue à l'inſtant, avant qu'elle ne ſoit réduite en conſomption, parce que ſa chair n'en eſt pas pour lors moins bonne.

L'obſtruction du lait eſt une maladie qui n'eſt propre qu'aux Brebis qui nourriſſent ; leur mamelle devient très-groſſe, dure & douloureuſe : on emploie pour cette maladie avec ſuccès l'emplâtre de ciguë. Ce topique diſſout le lait grumelé & coagulé, fond les obſtructions, & amollit les duretés. Outre les maladies internes & de la peau dont nous avons parlé, il y a encore d'autres maladies d'accidens, parce qu'elles ſurviennent accidentellement aux Brebis, telles que les bleſſures, les piqures,

les morſures, les contuſions, les poiſons ou alimens dangereux.

Les bêtes à laine ſont rarement ſujettes à des bleſſures conſidérables; quand elles en ont, il faudra appliquer deſſus des plantes vulnéraires, telles que les feuilles froiſſées de nicotiane, de bugle, de ſanicle; & à défaut de ces feuilles, on pourra avoir recours à notre eau vulnéraire, dont nous avons donné la compoſition dans notre Médecine moderne.

Les morſures ſont très-dangereuſes aux Brebis; il y a toujours contuſion & lacération, ſur-tout dans celles du loup; les chairs s'en trouvent tellement froiſſées, qu'elles n'ont preſque plus de reſſort, même à ſix pouces autour de la bleſſure; elles ſont d'un pourpre noir; le ſang répandu & ſtagnant forme une échymoſe, qui fait bientôt tomber la partie en gangrene & en mortification. Il faut détruire les chairs mortes juſqu'au vif, afin d'éviter la gangrene, & d'établir une ſuppuration louable, qui cicatriſe la plaie, Pour parvenir à cela, il faut ſe ſervir du cautere: on échaude la partie, en y verſant de l'huile bouillante, en prenant cependant garde qu'elle n'offenſe les parties eſſentielles,

telles que la trachée-artere, ſi la morſure eſt au col. Cette brûlure forme une eſcarre, & la ſuppuration s'y établit; mais ſi la morſure eſt conſidérable, & s'il y a beaucoup de chair emporté, l'animal a beaucoup de peine à en revenir.

Dans les pays où les viperes ſont communes, les Brebis ſont ſujettes à en être mordues; auſſi-tôt après l'accident, on ſcarifiera la morſure; on laiſſera ſaigner les inciſions pendant long-temps, après quoi, on les étuvera avec l'eſprit volatil de ſel ammoniac: on fera prendre de quatre en quatre heures un verre d'eau, dans laquelle on mêlera ſix ou ſept gouttes du même eſprit: ou, ſi on aime mieux, on pourroit incorporer la même quantité d'eſprit volatil avec de la farine, pour un bol que l'on fera avaler à la bête mordue, quatre ou cinq fois par jour, juſqu'à ce que les accidens aient diſparu; c'eſt pourquoi les Bergers feront très-bien d'être toujours munis d'une phiole d'eſprit volatil, tant pour eux que pour leurs troupeaux. Ce traitement peut encore convenir dans le cas de la morſure d'un animal enragé; il ſuffira ſeulement d'y joindre deux ou trois

grains d'opium diſſous dans du vinaigre; quant aux piquures, lorſqu'elles ſont ſuperficielles, elles ſe guériſſent facilement, ainſi que les coupures faites avec les inſtrumens dont on ſe ſert pour les tondre. Il n'y a qu'à frotter uniquement le mal avec quelque graiſſe, ou un peu d'huile battue avec du vin. Si la piquure eſt cependant profonde, il faut y couler de l'eſſence de térébenthine.

Il arrive ſouvent que les pieds de la Brebis étant amollis, & preſque pourris par la fiente & l'humidité, l'animal prend un clou, une épine ou un chicot; quelquefois même la pourriture & la chaleur ſeule du pied le font boiter; quand il s'y trouve un corps étranger, il faut à l'inſtant l'en tirer. Après avoir examiné le deſſous du pied, les talons & l'entre-deux des ſabots, quand il s'y ttouve du pus, il faut l'évacuer par une inciſion: on nettoie le pied, on enleve tout ce qui eſt gâté, tant de la ſole que du ſabot, & on le panſe avec des tentes imbibées d'eſſence de térébenthine. Si on venoit à négliger ces choſes, la matiere croupiroit infailliblement dans les parties, & attaqueroit les tendons & les ligamens qui ſont dans

l'intérieur du pied, ce qui estropieroit au moins l'animal pour toujours.

Des accidens qui surviennent encore quelquefois aux Brebis sont les fractures & les luxations des os : quand leurs os sont fracturés, on tâche d'en réunir les extrémités, & de les contenir avec des éclisses, jusqu'à ce que le calus soit formé ; ce qui se fait plus vîte dans les jeunes animaux que dans les plus âgés : quand c'est une luxation, on fait la réduction des os luxés, & l'on applique un restreintif de blanc d'œuf battu avec l'alun, auquel on ajoute du vinaigre pour raffermir la partie. Tout ce que nous disons ici à l'occasion des fractures, doit s'entendre précisément de celle des os des jambes ; la fracture des autres os, tels que ceux de la cuisse, de l'épaule, seroit trop difficile à contenir, quand même on réussiroit à en réunir les extrémités. Il en est de même des fractures compliquées, de celles où l'os est fracassé, & où il y a plusieurs esquilles ; rien n'empêche cependant d'en tenter la cure : si l'animal n'est pas en état d'être tué, après avoir fait précédemment la réunion le mieux que l'on pourra, & avoir assujetti avec des éclisses, on abandonnera le reste au soin de la nature. Lorsque

l'animal eſt jeune, il peut s'y faire un calus, & s'y former une tumeur, que l'on ouvrira, & par laquelle les eſquilles ſeront rejettées. Si, par l'extraction de l'eſquille, l'os ſe trouvoit à nud & à découvert, il faudroit panſer la plaie avec des plumaceaux imbibés de teinture d'aloës: mais rarement doit-on entreprendre une pareille cure; il faut un mois & plus pour conſolider une fracture ſimple.

Une maladie commune aux Brebis qu'on exporte d'au-delà des mers, eſt celle qu'on nomme *mal de mer*. Le roulis du vaiſſeau leur donne des étourdiſſemens, leur fait perdre totalement l'appétit, & provoque le vomiſſement. Cette maladie n'eſt qu'un trouble de la machine animale; on la rétablit, en faiſant boire un verre d'eau-de-vie à chaque Brebis malade. L'expérience a prouvé que ce ſeul remede étoit ſuffiſant pour opérer la guériſon.

Il ſe trouve une quantité de plantes qui ſont nuiſibles & même venimeuſes aux Brebis: nous en avons parlé ci-deſſus, ainſi, nous ne parlerons actuellement que des plus dangereuſes. Une de celles qui paſſent pour telles eſt le ſanvé, le rapiſtre, & en quelques en-

droits le séné. *Sinapi arvense præcox.* Cette plante est très-abondante dans de certains terreins. Les Brebis en mangent avec avidité, sur-tout lorsqu'elles sont pressées par la faim, & elles en périssent à l'instant. Quelques Auteurs ont assuré, sans cependant aucun fondement, que la crapaudine *sideritis* engendroit des vers dans les Moutons: nous n'osons avancer un tel fait.

La prêle, ou la queue de Cheval, *equisetum arvense*. fait avorter, dit-on, les Brebis; l'anemone des bois leur occasionne la dyssenterie: en général, toutes les plantes âcres telles que les renoncules, & les marécageuses telles que la ciguë aquatique, leur sont toujours nuisibles, & souvent pernicieuses; quant aux insectes, tels que les araignées, les chenilles, qui passent pour venimeux, & que les Brebis auroient pu avaler, comme ces insectes ne peuvent tout au plus leur occasionner que quelques dégoûts, ou quelques légers boutons à la bouche, on leur frottera la langue & les levres avec du vinaigre & du sel, ou du lait.

Outre toutes les maladies qui affectent les Brebis, & que nous venons de détailler, ces animaux se trouvent encore exposés à divers insectes, qui leur

ſont très-pernicieux. Les plus communs ſont les poux, la tique, la mouche du ſinus frontal. Cette derniere eſt la plus dangereuſe ; elle fait ſouvent périr l'animal ; elle s'inſinue par les narines, & pénetre juſqu'au ſinus frontal ; elle y dépoſe ſes œufs ; le petit ver qui en naît ſe nourrit du mucus dont cette cavité eſt abreuvée, s'y métamorphoſe, & en ſort par la même voie, c'eſt-à-dire, par les narines, en mouche parfaite. Il eſt facile de concevoir la douleur & l'inflammation que peut cauſer ce ver par ſon mouvement dans une cavité tapiſſée d'une membrane très-ſenſible & très-délicate ; il n'y a aucun remede à apporter à cet accident.

Une eſpece de ces mêmes mouches dépoſe encore quelquefois ſes œufs ſur le dos des Moutons ; cet inſecte s'inſinue ſous la peau par le moyen d'une eſpece de tariere, dont il eſt muni ; peu après, il s'éleve à l'endroit piqué une tumeur, dans laquelle eſt logé & ſe nourrit le ver provenu de l'œuf, juſqu'à ce qu'il ſe métamorphoſe & ſorte en véritable mouche : quelques-uns ouvrent légérement la tumeur, & en tirent le ver ; mais dans les pays où

cet insecte est commun, cet expédient seroit impraticable; le dos entier de l'animal ne seroit qu'une plaie. Dans la partie septentrionale de l'Angleterre, les Brebis y sont fort sujettes: on emploie pour les en garantir un onguent de goudron, de beurre & de sel, qu'on leur met depuis le front, le long du dos, & sur une partie des épaules.

Pour chasser les poux & autres insectes des Brebis, on se sert de l'infusion d'une demi-livre de tabac dans quatre ou cinq pintes d'eau, à laquelle on ajoute une poignée de sel: on en lave exactement la Brebis. Nous pourrions rapporter ici plusieurs remedes contre les maladies des Brebis. Comme nous nous proposons de publier une *Médecine des Animaux domestiques*, nous les réservons pour les insérer dans cet Ouvrage.

La laine est la principale production de la Brebis: c'est un assemblage de filets qui s'implantent dans la peau, & qui se nourrissent & croissent ainsi & de même que les poils de la plupart des quadrupedes; elle differe beaucoup pour la qualité, suivant les climats sous lesquels vivent les bêtes qui la produisent, selon la nature des alimens

dont on les nourrit, & ſelon le ſoin qu'on en prend ; en général, les laines ſont plus ou moins longues, plus ou moins fines, plus ou moins douces & ſoyeuſes, friſées ou droites, & de diverſes couleurs. Pour que la laine ſoit bonne, il faut qu'elle ſoit ſoyeuſe, déliée, luiſante & molle au toucher : on ne peut avoir de la bonne laine d'une Brebis malade ou négligée.

Chaque toiſon a trois eſpeces différentes de laine ; celle qu'on nomme *mere-laine*, eſt celle du dos & du cou, après quoi vient la laine des cuiſſes & des flancs, & enfin, celle de la gorge & de deſſous le ventre ; mais cette derniere eſt la moindre des trois. On donne le nom de *laines pelades*, *pelures*, *pelies* ou *avalins*, aux laines dont l'emploi doit être rare & défendu, c'eſt-à-dire, à celles que l'on abat de deſſus les peaux de Moutons tués, après que ces peaux ont été trempées dans la chaux ; aux laines briſées ou ſalies en maladies ; à celles qui tombent avant le temps de la tonte ; aux laines élancées, c'eſt-à-dire, à celles qui pouſſent avant que la vieille ſoit tondue : de ce nombre ſont auſſi les pelades, que l'on abat depuis le mois de Juin juſqu'en Octobre, de

même que les morilles, ou laines de Moutons morts de maladies: les loix en profcrivent même l'ufage. Les pignons & les bourres, je veux dire les laines qui reftent au fond des peignes, & celles qui tombent fous le chef, font encore regardées comme des laines groffieres & imparfaites. En général, toutes les mauvaifes laines font connues fous les noms de laines jeltices, ou de rebut. Les pelades font beaucoup plus molles & plus flexibles que la laine coupée, ou la laine de toifon; auffi rendent-elles l'étoffe plus douce & plus maniable: mais ces fortes de laine n'ont ni la force, ni la confiftance de l'autre, & la raifon en eft bien évidente; ces filets ceffant d'être nourris après la mort de l'animal, perdent une partie de leur fubftance, & fe vuident du fuc le plus fluide qu'elles contiennent. Ce vuide eft un défaut capital; c'eft de lui que réfulte la molleffe, qui fait qu'ils cedent à la main.

Il eft de fait que les étoffes fabriquées avec ces laines fe creufent & fe perdent à la longue, ou que les vers s'y mettent; la laine a fon point de maturité, au-delà & en-deçà duquel elle n'a pas acquis ou perdu le degré de

bonté dont elle est susceptible, suivant sa qualité; il s'ensuit de-là que la laine avalie ou coupée avant la saison, est inférieure en qualité à la laine de toison.

On observe que la toison du Mouton est toujours mieux garnie & plus fine que celle du Belier & de la Brebis, pourvu qu'on suppose qu'ils soient de la même race, de la même espece & de la même qualité de laine. Si cependant la Brebis ne sert point à la propagation, sa toison est aussi bien conditionnée que celle du Mouton. La laine du Mouton est aussi préférable à celle du Belier & à celle des Brebis.

On emploie dans les Arts les différentes especes de laines, selon leur qualité. Le Bonnetier ou Drapier rejette comme trop fortes on trop grossieres celles que le Tapissier asservit à une infinité d'usages: aussi divise-t-on les Fabricans qui travaillent en laine en trois classes, en Drapiers drapans, en Bonnetiers & en Tapissiers.

Ces différens Artistes n'emploient la laine qu'après plusieurs préparations: on la tond d'abord; on la lave; on la trie; on l'épluche; on la carde; on la peigne suivant sa qualité, on la trousse, & on la file.

Anciennement, au lieu de tondre la laine, on l'arrachoit : on choiſiſſoit pour cette opération le temps où la laine ſe ſépare de la peau ; & comme toute la toiſon ne quittoit pas à la fois, on couvroit de peau chaque animal, juſqu'à ce que toute la toiſon fût parvenue au degré de maturité qu'il falloit, pour ne pas cauſer à ces bêtes des douleurs trop cuiſantes; mais on a abandonné aujourd'hui totalement cette coutume. Dès que le temps propre à la tonte eſt venu, on commence à laver pluſieurs fois ſur pied la laine avant de l'abattre. C'eſt principalemeut de cette opération que dépendent l'éclat & la blancheur des laines; les filets ſe trouvent par-là débarraſſés du ſuint qui les enveloppoit, recouvrent leur reſſort & leur flexibilité; ils s'élancent avec facilité, & ſe fortifient en peu de jours, tandis que le lavage qui ſe fait après la coupe, dégage ſeulement la laine de ſes impuretés, ſans lui rendre ſa premiere qualité & ſon ancienne conſiſtance.

Si l'année a été pluvieuſe, on ne lavera le Mouton que pendant trois jours conſécutifs, avant celui où on le décharge de ſa laine; mais ſi au contraire

l'année a été ſeche, on le lavera plus d'un mois auparavant: on prévient toujours par-là le déchet de la laine, qui eſt très-conſidérable. Dans les années de ſéchereſſe, l'eau de la mer eſt préférable à l'eau douce pour les laver, & l'eau de pluie à l'eau de riviere.

La laine, ainſi que toutes les autres productions, a un point fixe de maturité: on tond les Brebis ſelon les ſaiſons & les climats. Dans le Piémont, cette tonte ſe fait trois fois l'année, pendant les mois de Juin, Juillet & Novembre; & dans les endroits où elle ne ſe pratique que deux fois l'année, la premiere de ces tontes ſe fait en Mai, & la ſeconde en Août; les toiſons de la ſeconde coupe ſont toujours inférieures en qualité à celles de la premiere. En France, on n'en pratique ordinairement qu'une par an, & c'eſt toujours en Mai ou en Juin; les Agneaux ſe tondent en Juillet.

Quand une bête eſt malade, il ne faut pas la tondre; ce feroit expoſer la vie de l'animal: d'ailleurs, la laine qui en proviendroit ſeroit défectueuſe. Un temps chaud, un ciel ſerein, qui promette pluſieurs belles journées con-

fécutives, c'eſt ce qu'il faut choiſir pour tondre les Brebis.

On couvre d'un drap l'aire où l'on tond la laine : on nettoie parfaitement bien cet endroit, & on a ſoin qu'il ſoit très-ſec. Après avoir abattu chaque robe de laine, on la roule ſéparément, & on la dépoſe dans un lieu bien aëré : on la laiſſe en pile le moins de temps qu'il eſt poſſible ; il ſeroit même très-à-propos de la porter à l'inſtant au lavage, de peur que la graiſſe & les matieres hétérogenes dout elle eſt imprégnée, venant à fermenter, n'alterent ſa qualité. Quand la tonte eſt bien faite, la pouſſe ſuivante en devient plus abondante. On ne peut couper la laine aſſez près de la peau ; & quand les Moutons ſont tondus, on les lave de nouveau, pour donner à la nouvelle laine un eſſor plus facile. Il faut préférer pour le lavage, ainſi que nous l'avons déja obſervé, l'eau ſalée à toute autre. Les inſtrumens qui ſont faits en forme de ciſeaux, & qui ſe nomment en quelques endroits *fauches*, en ſéparant les filets de leur tige, laiſſent à chaque tuyau autant d'ouvertures, que l'eau ſalée referme ſubitement.

Les Anciens, au lieu de laver leurs bêtes après la tonte, les frottoient de lie d'huile, ou de vin, de vieux oing, de ſoufre, ou de quelqu'autre liniment ſemblable. Lorſqu'on a abattu la toiſon, la premiere façon qu'on lui donne, c'eſt de l'émucher, c'eſt-à-dire, de couper avec les inſtrumens précédens l'extrémité de certains filets qui ſurpaſſent le niveau de la toiſon. La qualité de ces filets excédens eſt d'être beaucoup plus groſſiers, plus durs & plus ſecs que les autres; ſon mêlange dégraderoit toute la toiſon.

Il eſt à obſerver au ſujet des laines, que la ſecrétion continuelle du ſuint forme à la longue un ſédiment & de petites croûtes qui gâtent la laine, ſurtout pendant les temps chauds: on lavera les laines immédiatement après la tonte, depuis le mois de Juin juſqu'au mois d'Août. Plus ce lavage eſt différé, plus le déchet en eſt conſidérable; c'eſt ordinairement de moitié. Ce déchet ſuit les années; l'altération eſt beaucoup plus forte, lorſqu'il n'a pas plu vers le temps de la coupe, que quand la ſaiſon a été pluvieuſe. Pour éviter ce déchet, il ſuffit de laver la laine à dos pendant pluſieurs

femaines, & même quelques mois avant le temps de la tonte.

Deux abus contribuent encore à gâter la laine ; l'un eſt la coutume qu'on a de marquer les Moutons avec des couleurs détrempées dans l'huile, & d'appliquer ces couleurs ſur la partie la plus précieuſe de la toiſon, telle que ſur le dos ou ſur les flancs. De pareilles marques ne peuvent point s'effacer au lavage ; les Eplucheurs négligent de ſéparer les croûtes qu'elles forment ; cette opération demanderoit trop de temps : de pareilles croûtes paſſant dans le fil & les étoffes qu'on en fabrique, les rendroient tout-à-fait défectueuſes. Un autre abus ne concerne que les pelades, qui ſont toujours couvertes de graiſſe, & de tout ce qu'il y a de plus infect, de la part des Bouchers qui les abattent. Il eſt facile d'obvier au premier de ces abus, en marquant ſeulement les Moutons ſur la tête, ou par différentes inciſions aux oreilles ; quant au ſecond, il n'y a que les Réglemens de Police qui y puiſſent apporter remede.

La couleur de la laine qu'on préfere dans les Manufactures eſt la blanche ; elle reçoit à la teinture des couleurs

plus variées & plus foncées, que celle qui se trouve naturellement colorée; & en général les laines frisées passent pour être de meilleure qualité que les droites.

Il n'y a point de laines aussi belles que celles du Corasan & de Kerman, Provinces de Perse; elles sont infiniment supérieures à celles d'Espagne. Ces toisons sont d'un beau gris argenté, toutes frisées & plus déliées que la soie. Quand les Moutons de ces contrées ont mangé de l'herbe nouvelle, depuis Janvier jusqu'en Mai, la toison entiere s'enleve d'elle même, & laisse la bête aussi nue, & avec la peau aussi unie que celle d'un cochon de lait qu'on a pelé dans l'eau chaude. Après avoir lavé la laine, on la bat; les parties grossieres s'en vont, & il ne reste que le fin de la toison.

Les Tartares Usbecks & de Besahat ont des Moutons chargés d'une laine grisâtre & longue, frisée au bout en petites boucles blanches, & serrées en forme de perles. Une pareille fourrure est la plus précieuse de toutes celles dont on se sert en Perse, si on excepte cependant la zibeline: on nourrit ces Moutons avec grand soin, & le plus

ſouvent à l'ombre ; & lorſqu'on eſt obligé de les mener à l'air, on les couvre de même qu'on fait les Chevaux.

On ne voit point en France de ces belles laines, quoique celles du Levant y ſoient fort connues ; ces dernieres nous viennent de Conſtantinople & de Smyrne par Marſeille. Les Turcs, bien différens des autres Peuples, emploient la meilleure à leur uſage, & tâchent de déguiſer ce qu'ils ont de plus commun, pour le paſſer aux Etrangers. En général, les laines de Conſtantinople & de Smyrne ont de la douceur & de la qualité ; celles d'Alep & de Chypre ſont dures & ſeches.

Parmi les laines d'Europe, celles qui ſont les plus eſtimées ſont celles d'Eſpagne & d'Angleterre, & on rapporte aux qualités de celles-ci toutes les autres laines, ſelon qu'elles en approchent plus ou moins. On diviſe par conſéquent toutes les qualités de laines en deux claſſes principales : on rapporte à la claſſe premiere des laines d'Eſpagne, les laines courtes, & à la claſſe de celles d'Angleterre les laines longues.

Il n'eſt pas ſurprenant que la laine d'Eſpagne ſoit auſſi bonne qu'elle eſt : on

on trouve réuni dans le Royaume tout ce qui peut contribuer à l'excellence des bêtes à laine; le climat, les pâturages & les eaux. Les chaleurs sont moins vives en Espagne, notamment dans la Castille, qu'en Afrique; & l'hiver n'est point dans ces cantons assez rigoureux pour être obligé de renfermer des troupeaux pendant des mois entiers: d'ailleurs, les pâturages de Castille & de Léon sont très-bons, & les eaux sont d'une qualité unique; il s'y trouve des rivieres & des vaisseaux dont l'eau opere visiblement la guérison des maladies auxquels les Moutons sont sujets; les eaux du Xenil & du Daro, qui ont leurs sources dans la Sierra-Niveda, montagne de Grenade, sont douées d'une vertu incisive, propre à purifier la laine, & à rendre la santé aux animaux les plus languissans.

Les laines d'Espagne ont pour qualité d'être douces, soyeuses, fines, déliées & molles au toucher: on les divise dans le Pays en fines, moyennes & inférieures; la plus fine se nomme *prime;* celle qui suit, *seconde;* la troisieme, *tierce*: on distingue par ces noms la qualité des laines de chaque canton,

en y ajoutant ceux d'où viennent ces laines. Par prime-Ségovie, on entend la laine la plus belle de ce canton; & comme les primes de Portugal, de Léon & de Rouſſillon ſont en qualité de Ségovie, on les déſigne auſſi par le même nom : on appelle ſeconde, ou refleuret de Ségovie, celle de la ſeconde qualité, & on nomme enfin tierce-Ségovie, la laine de la moindre eſpece.

Les plus belles laines d'Eſpagne nous viennent de l'Andalouſie, de Valence, de Caſtille, d'Aragon & de Biſcaye; & parmi les laines d'Aragon, celles des environs de Sarragoſſe ſont les plus eſtimées, de même que celles du voiſinage de Ségovie. Parmi celles de Caſtille, la laine de l'Eſcurial eſt miſe au deſſus de toutes les laines qu'on peut tirer de l'Eſpagne; elles ſont dans un état affreux de mal-propreté, quand elles nous arrivent : il faut les nettoyer & les laver dans un bain compoſé d'un tiers d'urine & de deux tiers d'eau; cette opération leur donne pour lors un éclat ſolide, mais elle occaſionne un déchet de cinquante-trois pour cent. De pareilles laines ont encore le défaut de fouler beaucoup plus que les autres

ſur la longueur & la largeur des draps, dans la fabrique deſquels on les fait entrer ſeules; quand on les mêle, il le faut faire avec précaution; car comme elles ſont ſujettes à ſe retirer plus que les autres, elles forment dans les étoffes de petits creux & des inégalités très-apparentes: on en fait cependant un grand uſage, tant en France qu'en Angleterre, même dans la fabrique des draps fins & des plus belles étoffes: on emploie ſans mêlange la laine de l'Eſcurial dans la Manufacture des Gobelins. La prime de Ségovie & de Villecaſtie eſt d'uſage pour la fabrique des draps, des ratines, & autres ſemblables étoffes, façon d'Angleterre & d'Hollande: on ſe ſert de la Ségovienne, ou refleuret, pour faire le drap d'Elbeuf, & autres de pareille qualité; la tierce entre dans les draps les plus communs, tels que ceux de Rouen ou de Darnetal.

Tout le monde fait le cas qu'on fait des couvertures & des bas de Ségovie. Quoiqu'on emploie la laine d'Eſpagne dans toutes les Fabriques, elle n'eſt pas cependant univerſellement bonne pour toutes ſortes d'ouvrages; elle n'eſt pas, par exemple, aſſez longue pour

les tapiſſeries, dont la perfection exige que les chaînes, avec beaucoup de portées, ſoient fortement tendues, & que leur tiſſu, ſans être épais, ſoit aſſez ferme, aſſez élaſtique pour réſiſter aux coups & au maniement des Ouvriers, qui ſans ceſſe les tirent, les frappent & les alongent; mais elle eſt très-bonne à carder; un Mouton en porte juſqu'à quatre ou cinq livres.

Les plus belles laines, après celles d'Eſpagne, nous viennent d'Angleterre; la plus parfaite de toutes eſt celle des environs de Cantorbery. En général, la belle laine d'Angleterre eſt plus longue & plus luiſante que celle d'Eſpagne; mais en revanche, elle eſt un peu moins fine & moins douce au toucher; elle eſt d'un beau blanc, propre par conſéquent à recevoir les teintures les plus belles, & eſt en même temps très-nette; il y a ſur-tout en Angleterre une eſpece de laine qui eſt très-belle, & en même temps remarquable par ſa longueur; elle porte le nom de laine de bouchon, à cauſe de la forme de ſes paquets, qui ſont faits comme des bouchons de paille, dont on ſe ſert pour frotter les Chevaux.

Les bêtes à laine Angloiſes, dont les

toiſons ſont les plus belles, ſont d'une petite race; elles ont de la laine qui leur pend juſques ſur le nez: l'eſpece commune, qui eſt la plus ancienne, fournit des toiſons de groſſe laine, de valeur médiocre; & l'eſpece bâtarde, qui provient de l'accouplement des Beliers Eſpagnols avec des Brebis communes, fournit de la laine, qui tient le milieu entre celle des deux eſpeces précédentes. C'eſt avec la laine d'Angleterre, que la longueur rend propre à différens uſages, qu'on fait les chaînes, qui demandent d'être fortement tendues, quoiqu'elles aient beaucoup de portée; elle eſt encore la ſeule, par ſa propreté & par ſa blancheur, propre à recevoir les couleurs de feu, & les nuances les plus vives; c'eſt avec cette laine qu'on fait en Bonneterie des bas, qui ſe nomment pour cet effet bas de bouchon: on en fait auſſi de très-belles couvertures; on la peigne & on la file pour différens ouvrages à l'aiguille & ſur le canevas.

Ce qui rend les laines d'Angleterre ſi bonnes, c'eſt la température du climat de ce Royaume: on y eſt moins ſujet qu'en France aux viciſſitudes des ſaiſons; les abris y ſont plus fréquens,

le froid n'y eſt pas exceſſif, & ces animaux pâturent nuit & jour dans les plaines; leurs toiſons ne contractent point par ce moyen aucune ſaleté, & ne ſont pas gâtées par l'air épais des étables, ni par la fiente; les pâturages s'y trouvent encore diverſifiés ſelon les différentes eſpeces de bêtes à laine, & on remarque dans les eaux d'Angleterre les mêmes propriétés que dans celles d'Eſpagne pour ces animaux: on a grand ſoin dans ce pays de laver les laines ſur pied; elles en ſont plus éclatantes, & ne ſouffrent à la ſuite que très-peu de déchet au lavage. On trouve des filets de laine d'Angleterre, qui ſont quelquefois longs de dix ou douze pouces, & on tire juſqu'à ſept ou huit livres de laine par toiſon de Mouton de race Angloiſe; quoiqu'ils ſoient cependant fort petits.

Avant d'entrer dans le détail de la laine de France, il convient de dire encore un mot ſur celle d'Hollande ou de Flandres. Les Moutons d'Hollande tirent leur origine des Indes Orientales, & ceux de Flandres viennent de cette race, & n'ont point dégénéré. Nous ne connoiſſons point en Europe de Moutons auſſi gros; il s'en trouve

qui ont jusqu'à cinq ou six pieds de long de la tête à la queue; leur hauteur & leur grosseur sont proportionnées de même; ces animaux ont une laine d'une blancheur éclatante, & le plus ou moins de longueur des filets dépend de leur finesse. Les Moutons du Taxal portent depuis dix jusqu'à seize livres de laine longue, fine & soyeuse. Les toisons de Dunkerque ont leurs filets de douze pouces ou environ, & pesent depuis vingt jusqu'à vingt-cinq livres en laine; mais la toison d'un Mouton, dont la laine est frisée à ses extrémités, ne passe pas le poids de huit ou dix livres: c'est la plus parfaite laine de Flandres; elle est très-fine, douce au toucher, & d'une grande blancheur; les filets sont au plus longs de six pouces. On prétend que les plus belles laines d'Hollande ne le cedent pas en qualité à celles d'Angleterre; celles de Flandres sont à-peu-près pareilles: elles sont aussi blanches; mais ce qui les fait quelquefois rebuter, c'est qu'elles conservent toujours un peu de suint dans les filets; ce qui provient sans contredit de l'air grossier & de la fiente des Bergeries, par le peu de soin qu'on a des troupeaux: c'est pour cette raison

qu'elles ne prennent pas aisément les belles teintures de cramoisi, d'écarlate & de jonquille; elles s'emploient cependant dans nos Manufactures de calmandes, de camelots, d'étamines, & autres especes d'étoffes, qui exigent une laine longue & fine.

Voyons actuellement les laines de France: on trouve dans le Royaume, qualité d'Espagne, qualité d'Angleterre & qualité intermédiaire, selon les races différentes des Moutons établies dans les différentes Provinces de ce Royaume, & le soin qu'on y prend de ces animaux. Il n'est aucune qualité de laines qu'on ne rencontre en France, depuis la laine de Roussillon, qui passe pour qualité d'Espagne, celle de Flandres, qui se vend pour laine d'Angleterre, jusqu'aux plus mauvaises toisons d'Allemagne, & de Moutons cornus des montagnes d'Auvergne.

Les beaux Moutons du Roussillon & du Languedoc ne different pas beaucoup de ceux des plaines de Ségovie ou d'Espagne, leurs toisons pesent ordinairement quatre livres: les Berrichons sont ensuite ceux qui en approchent le plus; ils donnent une laine fine, qualité d'Espagne, courte, touf-

fue, mais groſſe & difficile à laver; ce qui les diſtingue des autres Moutons, eſt leur ventre pelé.

Le Solognien ne differe pas beaucoup du Berrichon; cependant il eſt plus long & un peu plus gros, & a le ventre pelé de même. Les ſauteurs ſont une race du Nivernois & du Morvant; leur taille eſt ronde & ramaſſée, & leur laine moins bonne que celle du Solognien; auſſi une livre de laine de celui-ci en vaut deux de ceux-là. Le Mouton Champenois differe par la taille, ſelon les races; quelques-uns produiſent une laine luiſante, un peu longue, & aſſez fine; leurs toiſons ſont très-peu garnies, & à peine rapportent-elles deux livres de laine. Quant aux Moutons du Limoſin & de l'Auvergne, ils portent tous des cornes. Les Brebis de ces Provinces ne ſont pas bien groſſes; elles ne donnent que très-peu de laine, encore cette laine eſt-elle jatteuſe, tachetée de noir, & de peu de qualité. Le Mouton Allemand eſt facile à reconnoître; ſes oreilles ſont noires, & on remarque un cercle jaune autour de ſes yeux; ſa toiſon peſe au plus cinq livres au temps même de la tonte.

Les Flandrins, ainſi que nous l'avons déja obſervé, ſont les plus puiſſans de tous : on en tire quelquefois juſqu'à ſeize livres de laine, & cette laine eſt longue comme celle d'Angleterre, fine, ſoyeuſe & blanche, lorſqu'elle n'eſt pas ſalie, douce au toucher. Un pur Mouton gras Flandrin peut peſer depuis quatre-vingt-dix livres juſqu'à cent vingt-cinq, & on en tire du ſuif depuis vingt-cinq juſqu'à trente livres. Le Mouton d'Artois eſt beaucoup plus rond que le Flandrin, & ſa laine eſt auſſi moins belle ; une toiſon de cette eſpece d'animaux ne peſe tout au plus que huit à dix livres dans le temps de la tonte. Ce qui caractériſe ce Mouton, ce ſont ſes oreilles longues & pendantes. Il y a deux ſortes de Moutons en Picardie ; le Picard commun, qui donne quatre livres & demie de laine commune, & le Mouton gras de Beauvais, qui paſſe deux hivers à l'engrais dans les étables ; ce qui fait en tout quinze mois : on tond ce Mouton en Avril, & il donne pour lors depuis huit juſqu'à neuf livres de laine.

Nous diſtinguons de pluſieurs eſpeces de Moutons Normands ; ils ont cependant preſque tous la tête rouſſe

& les pieds de même. La grosse espece de Mouton du Vexin Normand porte jusqu'à dix livres d'une laine dure, & l'espece commune du même endroit en porte six livres; cette laine est un peu longue, & moins grossiere que celle du Mouton de la grosse espece; la tête du Mouton de la petite espece est courte: le moins estimé des Moutons Normands est celui d'Alençon; sa laine est dure, & ressemble à du poil de chien; une toison de cette laine peut peser trois livres & demie; ces especes de Moutons ont des cornes & un corsage fort long.

Le Cauchois a la tête & les pieds d'un roux foncé, & sa laine est assez bonne; il en donne pour l'ordinaire quatre livres. Nous n'avons point en Normandie de Mouton aussi petit que le Côtentin; il peut donner au plus deux livres & demie d'une laine courte & assez fine. On fait grand cas de la laine des Bauceron; leurs toisons pesent jusqu'à cinq livres. Ce qui distingue cette variété de Moutons des autres, c'est une espece de fraise de longue laine qu'ils ont autour du col & à la tête; celle-ci en est garnie jusques sur les joues & les yeux.

Depuis quelque temps, on a fait passer en Bretagne des Beliers de Flandres & d'Hollande; ils y réussissent assez bien : probablement que la race qui en proviendra, approchera quelque jour de la Flandrine; elle pourra fournir alors des laines qualité d'Angleterre.

L'espece de Moutons de la Saintonge & de Charente, qu'on appelle Flandrins, n'est pas la vraie espece de Flandres. Ceux qui passent pour les plus grands Flandrins de Charente, ont au plus trois pieds de longueur & deux de hauteur; ils portent deux livres & demie de laine : le nom de Flandrins ne leur a été donné, que parce qu'on donna dans le pays le nom de Flandres à trois lieues de marais qu'on y avoit desséchés, & qu'on y fit pâturer des Moutons. La plupart des races dont nous venons de parler ont été mêlées dans presque toutes les Provinces; il est par conséquent impossible de les retrouver dans leur pureté primitive. Dans le Roussillon, le Languedoc & la Flandre, on s'attache autant qu'on peut à maintenir les races sans mêlange; il y va de l'intérêt de chaque Particulier.

Avant de finir ce qui concerne la laine, nous obſerverons qu'on peut s'en ſervir pour l'amélioration des terres. Mills recommande pour cet effet, non-ſeulement les rognures de draperie, mais encore les portions de laine, où on imprime quelquefois une marque avec la poix ſur le corps des Moutons : il veut qu'on répande les rognures d'étoffes, après les avoir coupées par morceaux d'environ un pouce en quarré, ſur la terre, avant de donner le labour qui précede celui des ſemailles ; par ce moyen, elles commenceront à pourrir, quand on retournera la terre pour ſemer. Cet Auteur ajoute qu'il ſe trouve des endroits où on répand les rognures ſur les terres fortes, auſſi-tôt après y avoir ſemé le grain.

Si on en croit Welgn, la laine porte un grand préjudice aux arbres par ſa grande onctuoſité ; mais il s'en attache ordinairement ſi peu à l'écorce, qu'on ne peut pas vérifier ce fait. Cependant il n'eſt pas moins vrai qu'on feroit très-bien de défendre ces arbres contre les approches du Bétail, car ſouvent ils en reçoivent de grands dommages.

La laine graſſe, ou laine *ſurge*, on-

nue dans la Pharmacie ſous le nom de *lana ſuccida*, ſe tire en été de la gorge & d'entre les cuiſſes des Brebis ; elle eſt chaude, émolliente & réſolutive : on l'applique extérieurement ſur les contuſions & ſur les luxations ; elle appaiſe les douleurs ; elle favoriſe & augmente la tranſpiration de la partie ſur laquelle on l'applique. MM. Salerne & Arnauld de Nobleville, diſent avoir vu des perſonnes du ſexe, qui, après avoir reçu des coups dans le ſein, ont été guéries, en appliquant ſur la mamelle un cataplaſme de laine graſſe.

L'œſype, ou ſuint des Brebis, eſt une eſpece de mucilage graiſſeux en conſiſtance d'onguent, qui ſe tire de la graſſe laine qui naît à la gorge & entre les cuiſſes des Brebis & des Moutons : on lave cette laine, & on la fait bouillir dans l'eau pour la dégraiſſer, afin qu'elle ſoit en état d'être employée comme d'autres laines : on laiſſe un peu repoſer les lotions & la décoction, & l'on trouve au-deſſus une eſpece d'écume graſſe, nageante : on la ramaſſe, & l'ayant paſſée par un linge, on la met refroidir dans un baril, ou dans un pot, pour la garder : c'eſt ce qu'on appelle œſype.

Celui qu'on trouve chez les Droguiſtes, & dont on fait uſage pour quelques emplâtres, vient de la Normandie, de la Beauce & du Berry; il faut qu'il ſoit bon, qu'il ſoit nouveau, de bonne conſiſtance, net, de couleur brune, d'une odeur déſagréable, mais qui ne ſoit point corrompue; car il s'empuantit quelquefois en vieilliſſant, & d'autres fois il devient dur comme du ſavon. Cet œſype eſt doué d'une vertu émolliente, anodine & réſolutive: on s'en ſert pour fortifier les jointures, & il s'emploie à l'extérieur contre les luxations & les contuſions.

On attribue à la graiſſe de Brebis, autrement ſuif, une vertu émolliente & anodine: on s'en ſert dans les lavemens contre la colique & la dyſſenterie: on l'emploie auſſi dans pluſieurs pommades adouciſſantes.

On prétend que la fiente de Brebis a une vertu diſcuſſive & apéritive: on la recommande contre la jauniſſe; la doſe en eſt depuis deux ſcrupules juſqu'à un gros: on l'emploie extérieurement en cataplaſme ſur les tumeurs de la rate, ſur les corps des pieds, les verrues, & les autres tubercules de la peau.

La chair des Brebis eſt un peu plus en uſage parmi les alimens que celle du Belier; cependant elle n'eſt pas beaucoup eſtimée, parce qu'elle eſt fade, viſqueuſe, & propre à produire des humeurs groſſieres, & un mauvais ſuc; ſon lait contient peu de ſéroſité, & il abonde en parties aqueuſes & butyreuſes, qui le rendent gras & épais; c'eſt ce qui fait qu'on ne l'emploie qu'à faire des fromages. Cependant, au défaut d'un autre lait, on pourroit s'en ſervir; mais on a remarqué que ſon uſage fréquent engendroit des taches blanches ſur la peau.

ARTICLE IV.

De l'Agneau.

L'Agneau eſt un petit animal qui naît du Belier & de la Brebis: il y a des endroits où l'Agneau ne conſerve ſon nom que cinq ou ſix mois; il ne le change qu'au bout d'un an dans d'autres pays, & ſe nomme pour lors Belier, ſi c'eſt un mâle, Mouton, lorſqu'on l'a châtré, & Brebis, quand c'eſt une femelle: on l'appelle Agneau de

lait, tandis qu'il tette, & Antenois, lorſqu'il a un an.

Le Berger doit renouveller ſes ſoins & ſa vigilance dans le temps où les Brebis ſont prêtes d'agneler ; elles ont beaucoup de peine, & demandent preſque toujours du ſecours, ſans quoi l'Agneau & la mere courent beaucoup de danger.

Les Brebis de l'eſpece Angloiſe ne peuvent pas lêcher aſſez vîte leurs Agneaux : on a ſoin par cette raiſon de les eſſuyer avec du foin & du linge. Dès que l'Agneau eſt né, on le met droit ſur ſes pieds; & afin de lui donner des forces, le Berger met du lait de Vache dans ſa bouche, & le ſouffle dans celle de l'Agneau ; il l'approche de ſa mere, pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter : on trouve ſouvent des Agneaux qui ne ſavent point tetter d'eux-mêmes ; il faut en ce cas leur en montrer le chemin, & n'y plus toucher, dès qu'ils l'auront appris. On a coutume de traire & de répandre le premier lait des Brebis, parce qu'on a obſervé qu'il purgeoit les Agneaux : mais cette précaution leur eſt pernicieuſe ; car il eſt certain que la nature a deſtiné ce premier lait pour les pur-

ger : on a même remarqué que les Agneaux qui ne l'ont point reçu, sont exposés à un plus grand nombre de maladies que ceux à qui on l'a permis. Il y a des signes auxquels on peut connoître si les Agneaux nouveau-nés seront d'une bonne espece, & propres à la propagation.

1°. On connoît que l'Agneau & la mere se portent bien, si l'eau dont l'Agneau est mouillée paroît jaunâtre; 2°. s'il paroît trois ou quatre jours après sa naissance, & lorsqu'il est bien séché, des poils longs & roides sur quelques parties de son corps; & si les poils tombent bientôt après, c'est une marque que sa laine sera fine & longue; 3°. il deviendra fort grand, s'il a les pieds & les membres gros & forts; 4°. il faut qu'un Agneau ait quinze jours pour bien connoître la figure qu'il aura, lorsqu'il sera grand : on ne doit pas le garder, si on ne lui trouve point les marques qui caractérisent les bons Moutons & les bonnes Brebis. Lorsqu'une Brebis donne deux Agneaux à la fois, il est à propos de ne lui en laisser qu'un, & de faire nourrir l'autre par une Brebis qui aura perdu le sien. Si on lui permettoit de les nourrir tous

deux, elle maigriroit trop. Dans le cas où la Brebis ſans Agneau rebuteroit celui qu'on lui donne, on pourroit l'envelopper de la peau du mort, ſi cette peau eſt fraîche & humide, & le laiſſer ainſi pendant la nuit; le lendemain, on ôteroit cette peau, qui aura communiqué au nouvel Agneau une odeur ſuffiſante pour tromper la mere, & l'obliger de l'adopter: mais une pareille méthode peut avoir ſes inconvéniens, parce que l'Agneau vivant pourroit gagner les maladies de l'Agneau mort.

Les jeunes Agneaux perdent beaucoup à être maniés ſouvent; ils ont cela de commun avec les petits de tous les animaux domeſtiques: il faut laiſſer à leurs meres le ſoin de les lêcher; ſi elles les repouſſent, ce qui arrive ordinairement lorſqu'elles agnelent pour la premiere fois, on répand pour les y accoutumer quelques grains ſur leurs petits.

La Brebis doit reſter au moins les deux premiers jours dans l'étable, pour qu'elle ſoigne ſon Agneau, qu'elle le tienne chaudement, & que l'Agneau à ſon tour la connoiſſe: on la nourrit pendant ce temps avec de bon foin & du ſon, & on lui donne à boire de l'eau

blanchie avec de la farine de froment; il ne faut pas lui épargner la litiere. Quand un Agneau connoît sa mere, on envoie celle-ci aux champs avec le troupeau, observant néanmoins de ne pas la conduire trop loin, de peur que son lait n'en soit échauffé. On tient tous les Agneaux ensemble derriere une claie, dans un coin de la Bergerie qui soit un peu obscur, avec de la bonne litiere: mais il faut avoir soin qu'ils n'aient pas trop chaud; le grand air leur deviendroit pour lors préjudiciable, quand on les meneroit paître. Lorsqu'il fait beau, on les expose à l'air une fois par jour, afin de les y accoutumer; & dès qu'ils marchent bien, on les mene tout-à-fait dehors pendant le soleil seulement, pour quelques minutes: on ne laisse les Agneaux avec leurs meres pour tetter que les matins avant d'aller paître, & les soirs après leur retour. Ainsi, les Agneaux ne tettent que deux fois en vingt-quatre heures. Lorsque les petits sont en état de manger, on leur donne un peu de foin pour les amuser & les empêcher de bêler, tandis que les autres sont allés paître.

La nourriture qui est la plus analogue à celle qu'ils reçoivent de leur

mere, eſt le lait de Vache ou de Chevre, dans lequel on met des pois cuits ou des feves : on les habitue peu-à-peu à cette nourriture, en leur mettant le doigt dans la bouche, & le nez dans le lait, afin qu'ils s'imaginent ſucer la mamelle. La meilleure preuve que cette nourriture leur convient, c'eſt qu'ils engraiſſent en très-peu de temps.

Il ne faut jamais donner de l'eau aux Agneaux, tandis qu'ils tettent; le lait de Brebis ſuffit pour étancher leur ſoif; l'eau ne peut ſervir qu'à leur procurer des maladies : on donne encore quelquefois pour nourriture aux Agneaux, avec le foin, de la bruyere ou du bouleau. Lorſque les Agneaux ont atteint trois ſemaines, on peut les laiſſer aller paître avec leurs meres, s'il ne fait ni neige, ni giboulées, ni vent : on fera cependant mieux de ne les laiſſer aller aux champs qu'à la fin du mois de Mars, ou au commencement d'Avril. Le temps de ſevrer les Agneaux n'eſt pas le même dans tous les pays ; il y en a où on les ôte aux Brebis au bout d'un mois, ou tout au plus de ſix ſemaines ; mais dans les bonnes Bergeries, on a coutume de les laiſſer tetter juſqu'à la fin du mois de

Juillet, & on a obſervé que pendant tout le temps que les Brebis allaitent, elles ne ſont point expoſées aux maladies du poumon, que les humidités de l'herbe leur cauſent : de-là eſt venu l'uſage de traire celles qui ont perdu leurs Agneaux, juſqu'au temps où les autres de la Bergerie aient ceſſé d'allaiter les leurs. Il y a des pays où on a coutume de traire les Brebis pendant toute l'année. Cette méthode empêche d'acquérir une bonne eſpece de Brebis ; car à force de les traire, elles dégénerent, & leur lait diminue pour la quantité & pour la délicateſſe. On garde rarement les Agneaux d'une portée à l'autre, parce qu'ils ſont trop foibles, & qu'ils ne ſont jamais ſi beaux que les autres : on doit choiſir pour garder, ceux qui ſont les plus chargés de laine blanche ; elle ſe vend mieux que la noire.

Tout Agneau court riſque de mourir, ſi on le ſevre bruſquement ; il faut continuer à lui donner du lait mêlé avec quelqu'autre boiſſon, d'abord deux fois par jour, puis ſeulement une fois ; & pour l'accoutumer à brouter, il eſt à propos de le mettre avec un autre Agneau, qui connoiſſe

déja l'herbe, si on le sépare tout-à-fait de sa mere; quand on ne peut pas les faire pâturer seuls, on leur met assez ordinairement une espece de caleçon fait de ficelle, qui néanmoins ne les empêche pas de manger; mais au-dessus du nez, on y attache des points de bois, afin que les Brebis les repoussent, se sentant les mamelles blessées, quand leurs petits s'y présentent.

Tous ceux qui ont parlé jusqu'à présent du temps de châtrer les Agneaux, veulent qu'on ne leur fasse cette opération qu'à l'âge de cinq ou six mois, & qu'on choisisse pour cela un temps qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid: mais M. Hartur, dans un Traité qu'il a donné sur la maniere d'élever & de perfectionner les bêtes à laine, prétend qu'il faut châtrer les Agneaux, lorsqu'ils sont âgés de trois semaines, & toujours au déclin de la lune; que plus ils sont avancés en âge, plus ils courent risque de perdre la vie. Il propose d'empêcher qu'ils ne se couchent après la mutilation, & de les faire promener pendant deux ou trois heures; après cela, on les garantit quelques jours & du froid & du chaud; on les soigne & on les nourrit dans l'étable

avec du foin haché, & mêlé avec du ſon : c'eſt la nourriture la meilleure & la plus agréable qu'on puiſſe leur donner. Les Agneaux qu'on ne châtre qu'à cinq ou ſix mois, ſont expoſés à une enflure qu'on peut prévenir en frottant la partie malade avec du ſain-doux. M. Hartur ne dit point que cet accident arrive à ceux qu'on châtre à l'âge de trois ſemaines.

Si l'on ne châtroit pas certain nombre d'Agneaux, le troupeau ſe peupleroit de Beliers, qui s'entrebattroient continuellement à l'occaſion des Brebis, & qui par conſéquent ne profiteroient pas ; d'ailleurs la chair du Belier eſt toujours moins graſſe, moins tendre, & infiniment moins agréable au goût que celle du Mouton ; c'eſt pourquoi on a coutume de *tourner* les Beliers trois mois avant de s'en défaire.

Pour faire l'opération de la caſtration des Agneaux, on leur ouvre la bourſe, autrement *ſcrotum*, avec un inſtrument tranchant : on en détache les teſticules, puis on coupe un doigt au-deſſus le cordon qui les ſuſpend, & qui y porte la nourriture & la matiere ſéminale. On étoit dans

dans l'habitude de lier les testicules, & d'attendre qu'ils tombassent d'eux-mêmes, ou après qu'on les avoit coupés, de faire une ligature, afin d'arrêter une hémorrhagie plus salutaire qu'à craindre; mais on est revenu de cette erreur, depuis qu'on sait que la ligature des cordons des testicules cause des accidens très-grands, & que les vaisseaux qui s'y rendent sont si petits, que l'hémorrhagie qu'ils causent ne peut qu'être salutaire, en prévenant les grandes inflammations.

On a amené en Europe une race de Brebis, qui donne deux Agneaux par an; cette espece est aujourd'hui assez commune en Hollande & dans divers endroits de la Flandre.

Louis XIV a rendu le 29 Octobre 1701, dans son Conseil, un Arrêt par lequel il est défendu à toutes sortes de personnes, qui nourrissent & élevent des Agneaux, de les tuer, ou d'en vendre pour les tuer, en quelque temps que ce soit, si ce n'est dans l'étendue de dix lieues à la ronde de Paris, où cela est permis pour les Agneaux de lait, depuis Noël jusqu'à la Pentecôte. Le motif de ce Réglement est de favo-

riſer & d'augmenter le commerce des laines.

On appelle Agneaux primes, ceux qui naiſſent depuis Noël juſqu'au commencement de Février ; ils valent généralement un tiers, & quelquefois moitié plus que les tardifs. Quelques Fermiers diſent qu'il eſt poſſible de s'en procurer, en donnant tous les jours à chaque Brebis du chenevis, du pain, & une demi-livre d'avoine, ce qui la fait entrer en chaleur plutôt qu'elle n'y eût été diſpoſée.

Les Agneaux ne ſont ſujets qu'à un petit nombre de maladies; les indications de ces maladies ſont les mêmes que dans celles des Brebis. Quand un Agneau a la fievre, on lui donne avec ſuccès du lait de ſa mere avec autant d'eau de pluie que l'on a fait tiédir.

Quelquefois les Agneaux ont ſur le menton une eſpece de gale ou gratelle, ce qui leur provient ſouvent d'avoir brouté de l'herbe chargée de roſée, ſur-tout dans les prés bas & dans les endroits marécageux : on leur fait paſſer cette gale ou gratelle, en leur frottant d'abord les levres, le palais & la langue, avec moitié hyſope & moitié ſel bien égrugé; puis en lavant

la gale avec du vinaigre; après quoi on les frotte de ſain-doux & de réſine fondus enſemble.

La queue de l'Agneau eſt ſujette à ſe charger de boue, qui venant à ſe durcir, écorche les talons; les inſectes ſe mettent enſuite dans les plaies, & l'animal maigrit & dépérit. Les Bergers ſoigneux ont grand ſoin de laver cette boue, avant qu'elle durciſſe. Il y a des pays, où pour prévenir cette incommodité, on raccourcit la queue des Agneaux à la fin de Mai, en cas cependant qu'ils aient deux mois, ſinon à la fin de Septembre; car il faut bien ſe donner de garde de le faire pendant l'été, à cauſe des mouches qui s'y attacheroient: on en rogne un ou deux pouces aux mâles, & deux ou trois aux femelles. L'opération faite, on met ſur la plaie du ſuif de Bouc avec des cendres de chêne, ou un mêlange de goudron, de ſuif de Bouc & de verd-de-gris, & on enveloppe le tout avec un linge. Cependant pluſieurs perſonnes prétendent que le raccourciſſement de la queue empêche le Bétail de prendre beaucoup de laine.

Quand un Agneau nouvellement né eſt languiſſant, on prend une poignée

de rhue & autant d'aurone, qu'on hache bien menu, pour les faire bouillir ensemble dans une demi-pinte & même plus de biere faite sans houblon : on y ajoute un peu de sirop de souci, & on en donne de temps en temps une petite cuillerée à l'Agneau, ou bien on lui fera prendre aussi de temps en temps à la cuillerée, une décoction d'un peu de safran ou de canelle dans le lait de sa mere.

Lorsque faute de lait dans les Brebis meres, on donne aux Agneaux du lait de Vache pour les élever, ce lait leur occasionne quelquefois des diarrhées ; pour les empêcher, vous faites bouillir environ quatre onces de racines de tormentille dans quatre pintes d'eau ; vous les laissez bouillir doucement pendant un quart d'heure ; vous passez ensuite la liqueur ; vous en mettez un quart avec le lait que vous donnez aux Agneaux ; vous ôterez par ce moyen au lait de Vache sa qualité trop purgative, & les Agneaux se nourriront de ce lait aussi bien & aussi naturellement que si c'étoit celui de leurs meres.

Il se pratique en Angleterre une méthode pour élever & engraisser les

Agneaux, qu'il n'eſt pas hors de propos de rapporter ici. Le ſoin de les engraiſſer concerne ſpécialement les Villageois qui n'ont pas une grande ferme à faire valoir. Pour en retirer un profit un peu conſidérable, il faut être voiſin d'un marché ; car ſi on étoit éloigné d'un lieu propre au débit, les frais de tranſport diminueroient le bénéfice.

Les Fermiers des environs de Londres, achetent vers le mois de Septembre des Brebis prêtes à mettre bas, ou qui ont avec elles des Agneaux nouveau-nés. Les Brebis, dont les Fermiers de la partie occidentale de l'Iſle font un commerce conſidérable, ſont élevées pour être ainſi vendues ; elles portent deux fois par an, & donnent ſouvent deux Agneaux à chaque fois ; leur fécondité eſt due aux ſoins que ceux qui les vendent prennent de les bien nourrir. Ils ſacrifient de grandes pieces de terre, pour avoir toujours de bons pacages. La force que les Brebis reçoivent de l'abondance des alimens, les excite à chercher le Belier dès le mois de Mai ou de Juin.

Quoiqu'un Payſan n'ait point de troupeau à lui ; il peut néanmoins engraiſſer les Agneaux, pour peu qu'il

poſſede des terres, & qu'il ſoit en état de recouvrer du fourrage au beſoin; il n'a qu'à acheter des Agneaux, & louer quelques pâturages. Il y a des pays où des familles ſubſiſtent en grande partie du profit qu'elles font ſur les Agneaux, quoiqu'elles n'aient pas une Brebis en propre.

A Caſtere, en Angleterre, il y a des prix pour le Fermier qui apporte aux Marchés les Agneaux les plus peſans; il s'en eſt vu qui alloient au-delà de cinquante livres.

Après le ſoin qu'on doit avoir de ne pas laiſſer les Brebis manquer de nourriture, le principal dont il eſt néceſſaire de s'occuper eſt de faire allaiter les Agneaux. A huit heures du ſoir, on amene les meres à la Bergerie, & on les enferme juſqu'à cinq heures du lendemain matin: on les retire pour lors de l'étable. A midi, le Berger les ramene, & à huit heures du ſoir, il les enferme de nouveau pour toute la nuit; à huit heures du matin, & à quatre heures après midi, on fait tetter les Brebis de louage; il faut que le Berger les contienne, tandis que l'Agneau eſt ſous elles; autrement elles le mordroient, & lui donneroient des coups

de tête. Il mettra donc le pouce ſous la langue avec les quatre autres doigts ſous la mâchoire. Quelques Agneaux ſe contentent de tetter une Brebis, d'autres en veulent deux, trois ou quatre, ſelon leurs forces & la quantité de lait qu'a la Brebis; car dans les premiers jours où une Brebis a mis bas, elle eſt en état d'allaiter d'autres Agneaux avec le ſien.

Si l'on fait tetter une même Brebis par pluſieurs Agneaux, il faut lui préſenter d'abord les plus âgés; il ne faut pas que le nombre de ces animaux âgés paſſe celui de trois. Pour ſuivre cette méthode avec plus de facilité, quand on a une grande quantité de ces animaux, il faut les enfermer dans trois pieces différentes, & l'on met enſemble ceux du même âge.

On ſupplée, ainſi que nous l'avons déja dit, au défaut de lait dans les Brebis, en faiſant avaler à l'Agneau du lait de Vache, à l'aide d'une corne, pluſieurs fois dans le courant de la journée; de plus, on a ſoin de donner à lécher aux jeunes Agneaux, de même qu'aux meres, de la chaux en pierre, ou pulvériſée; quelques uns y ajoutent des pois chiches, écoſſés ou non,

mêlés avec de la paille de froment. Le pois chiche & la paille de froment font meilleurs que le pois gris & le foin, qui font rougir la chair de l'Agneau.

On peut aussi mettre d'un côté, de la pierre à chaux; & de l'autre, celle qui est réduite en poudre. Quelques Economes mêlent celle-ci avec de la farine de froment: il y en a aussi qui donnent de l'avoine aux Agneaux; mais peu de personnes pensent que ce grain leur soit propre. Il faut avoir sur-tout l'attention de mettre sous ces animaux une litiere de paille de froment, qu'on renouvelle deux ou trois fois par jour.

Il arrive souvent que lorsqu'on a loué beaucoup de Brebis, on oublie d'en faire tetter quelques-unes; il s'ensuit que le lait s'échauffe au point de causer du mal à la bouche de l'Agneau: quelquefois l'acrimonie en est si forte, qu'elle donne la rogne au jeune animal. Pour prévenir cet inconvénient, attachez un bouchon de paille, ou telle autre marque au col de chaque Brebis qui vient d'être tettée, afin de la distinguer de celles qui ne l'ont pas été.

Un Agneau d'un mois qui vient bien, doit peser tous les jours une livre de

plus: on les vend, quand ils ont ſept ſemaines, & pour lors ils peſent environ trente livres.

Lorſqu'un Agneau eſt en état d'être vendu, on le porte au marché dans une charrette, ou dans un ſac ſur le dos d'un cheval, après lui avoir arraché la laine d'entre les cuiſſes & celle de la queue, & après l'avoir ſaigné de la maniere ſuivante : on lui lie les quatre pieds enſemble, & on lui coupe environ un pouce du bout de la queue: on laiſſe ſaigner la plaie, juſqu'à ce que le jeune animal perde ſes forces. Si le ſang ne coule pas abondamment, on coupe la queue un peu plus loin, & on la frotte en cet endroit avec le manche d'un couteau. Il y en a qu'on eſt obligé de ſaigner à trois repriſes, avant de parvenir à les faire ſaigner ſuffiſamment; car il faut qu'ils perdent aſſez de ſang pour que leurs gencives blanchiſſent. Lorſque la plaie n'a pas ſuffiſamment ſaigné, malgré les ſoins qu'on ait pu prendre, on ne la referme pas; mais ſi le ſang eſt encore en abondance, on applique deſſus un fer rouge: on arrête auſſi le ſang, en lavant la plaie avec de l'eau froide, & en ſerrant autour un cordon de fil.

Lorſque l'Agneau eſt dans cet état ; on le met ſous ſa mere, afin qu'il répare ſes forces en tettant, & on a ſoin qu'il tette quatre fois. Ce jour-là, on lui laiſſe de plus paſſer la nuit auprès de ſa mere ; le lendemain, de grand matin, on le porte au marché, où on le ſaigne de nouveau, juſqu'à ce qu'il tombe en défaillance. Il faut cependant garder des meſures ; car une ſaignée trop forte l'affoiblit, & lui fait perdre ſa qualité.

Il y en a qui ſaignent leurs Agneaux l'avant-veille & la veille qu'ils les portent au marché ; d'autres qui leur coupent la queue, & n'en étanchent point le ſang, à moins qu'ils ne voient l'animal en danger de perdre la vie ; ils frottent de lait l'Agneau pendant la nuit qui précede le jour où ils le doivent porter au marché.

La pierre à chaux eſt une des choſes dont les Brebis & les Agneaux ſont les plus friands : on ne doit pas négliger de leur en donner de nouvelle une fois par jour, ſoit en poudre, ſoit en morceaux ; ils aiment autant à la caſſer ſous leurs dents qu'à la lécher ; c'eſt pourquoi il faut en mettre au fond de l'auge qui eſt ſous

leur ratelier; cette pierre les garantit du flux de ventre, leur ouvre l'appétit, & contribue beaucoup à la blancheur de leur chair : il est encore à propos de ne pas laisser manquer ces animaux de paille de froment; il faut en mettre de la fraîche au moins deux fois par jour dans le ratelier; elle leur nettoie l'estomac, lie ce qu'ils ont mangé, & entretient leur appétit.

La blancheur de la chair dans les Agneaux, dépend du choix qu'on a fait du Belier qui les a engendrés. *Voyez* l'art. du Belier. La chair de l'Agneau engraissé, ainsi que nous venons de le dire, est très-blanche; elle entre dans nos alimens; elle est humectante & rafraîchissante; elle nourrit beaucoup, mais elle produit des humeurs aqueuses & grossieres, principalement quand l'animal est trop jeune : c'est pourquoi cette nourriture ne convient qu'aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les personnes d'un tempérament froid & flegmatique doivent s'en abstenir, ou en user fort modérément.

L'Agneau fournit à la Médecine plusieurs de ses parties, tels que les poumons, la caillette ou présure qui

ſe trouve au fond de ſon eſtomac, & ſa peau. On conſeille les poumons d'Agneau dans la phthyſie & les autres affections de la poitrine, & ſpécialement dans les plaies du poumon : on en fait des bouillons adouciſſans, comme on en feroit avec les poumons de Veau ou de Renard. La préſure d'Agneau dont on ſe ſert pour cailler le lait, paſſe pour ſalutaire contre les poiſons & contre les morſures des bêtes venimeuſes. Schroder conſeille d'en diſſoudre un peu dans du vinaigre, & de leur faire prendre de cette maniere. Ettmuller dit que les Nourrices ont coutume d'en avaler pour diſſoudre leur lait, lorſqu'il eſt coagulé dans leurs mamelles.

La peau d'un Agneau nouvellement tué & encore chaude, eſt anodine & réſolutive : on l'applique & on en enveloppe les parties qui ont ſouffert de grandes contuſions. Hyppocrate ordonne d'appliquer une peau d'Agneau toute chaude ſur les filles dont les regles ſont ſupprimées : on ſe ſert beaucoup d'une peau d'Agneau, dont la laine eſt en dedans, pour envelopper les parties attaquées de rhumatiſme, ou menacées de paralyſie.

La peau de l'Agneau, garnie de ſon poil, & préparée, donne une excellente fourrure, que l'on nomme *fourrure d'Agneliers.* Dépouillée de ſa laine, & paſſée en mégie, on en fabrique des marchandiſes de ganterie : on emploie la laine d'Agneau pour toute ſorte d'étoffes, de marchandiſes de bonneterie, & dans la fabrique des chapeaux. On n'a pu encore parvenir en France à ſe procurer d'auſſi belles toiſons que celles que donnent les Agneaux de Perſe, de Lombardie, de Tartarie. En Moſcovie, les fourrures des Agneaux de Perſe ſont préférées à celles de Tartarie ; elles ſont griſes, d'une friſure plus petite & plus belle. La fourrure des Agneaux de Tartarie eſt d'une laine noire, fortement friſée, courte, douce & éclatante : on tond les Agneaux ordinairement avant l'arriere ſaiſon.

On nomme *Agnelin* la laine des Agneaux qui n'ont point encore été tondus, & qu'on leve de deſſus leur peau ſortant des mains des Bouchers, ou autres qui en tuent : mais cette laine n'a point de qualité ; & comme telle, il eſt défendu de l'employer à la fabrique des étoffes ; il n'eſt permis que d'en faire des chapeaux.

Les inteſtins d'Agneaux, préparés & filés, ſervent aux inſtrumens de muſique, à faire des raquettes, & à d'autres uſages: pour les faire, des Ouvriers prennent des boyaux d'Agneau ou de Mouton; ils les vuident; enſuite ils les font revenir dans de l'eau; ils les dégraiſſent & en ôtent les filandres, puis ils les replongent dans l'eau pour les faire blanchir: c'eſt pour lors que des femmes les retirent & les couſent les uns au bout des autres, afin de leur donner préciſément la longueur que la corde doit avoir. On file ces boyaux un ou pluſieurs enſemble, ſelon la groſſeur que l'on veut donner à la corde, & à la maniere des Cordiers; enfin, on fait deſſécher les cordes à l'air: on les dégroſſit, en les frottant rudement avec une corde de crin, imbibée de ſavon noir, & on les adoucit avec de l'huile de noix pour les rendre plus ſouples. Les meilleures cordes de boyaux viennent de Rome & de Naples; il s'en fait un grand commerce à Paris, à Toulon, à Lyon & à Marſeille.

CHAPITRE VIII & dernier.

DU COCHON.

LE COCHON eſt un animal domeſtique très-connu, qu'on engraiſſe, & dont on ſale la chair, qui eſt d'un bon goût; ſa femelle s'appelle Truie. De tous les quadrupedes, c'eſt, ſuivant M. de Buffon, l'animal le plus brut; les imperfections de la forme ſemblent influer ſur le naturel; toutes ſes habitudes ſont groſſieres, tous ſes goûts ſont immondes, toutes ſes ſenſations ſe réduiſent à une luxure furieuſe & à une gourmandiſe brutale, qui lui fait dévorer indiſtinctement tout ce qui ſe préſente, & même ſa primogéniture au moment qu'elle vient de naître; ſa voracité dépend apparemment du beſoin continuel qu'il a de remplir la grande capacité de ſon eſtomac; & la groſſiéreté de ſes appétits, de l'hébétation, du ſens, du goût & du toucher. La rudeſſe du poil, la dureté de la peau, l'épaiſſeur de la graiſſe, rendent ces animaux peu ſenſibles aux coups. L'on

a vu des souris se loger sur leur dos, & leur manger le lard & la peau, sans qu'ils paruſſent le ſentir. Ils ont donc leur toucher fort dur, & le goût auſſi groſſier que le toucher; leurs autres ſens ſont bons. Le célebre Naturaliſte François place dans le même rang le Cochon domeſtique, celui de Siam & le Sanglier : ces trois animaux ne ſont, dit-il, qu'une ſeule & même eſpece; ils ſont ſinguliers, en ce que l'eſpece en eſt, pour ainſi dire, unique; elle eſt iſolée, & ſemble exiſter plus ſolitairement qu'aucune autre.: elle n'eſt voiſine d'aucune eſpece qu'on puiſſe regarder comme principale, ni comme néceſſaire, telle que l'eſpece du Cheval relativement à celle de l'Ane; elle n'eſt pas ſujette non plus à une grande variété de races, comme les chiens; elle participe de pluſieurs eſpeces, & cependant elle differe eſſentiellement de toutes.

La graiſſe de Cochon eſt encore différente de celle de preſque tous les animaux quadrupedes, autre ſingularité, tant par ſa conſiſtance & ſa qualité, que par ſa poſition dans le corps de l'animal : elle ſe nomme lard; elle n'eſt ni mêlée avec la chair, ni ramaſſée

à ſes extrémités; elle recouvre cette chair par-tout, & forme une couche épaiſſe, diſtincte & continue entre la chair & la peau. La graiſſe de la Baleine & des autres animaux cétacées eſt à-peu-près de la même conſiſtance que celle du Cochon, mais plus huileuſe; elle forme pareillement dans ces animaux, ſous la peau, une couche de pluſieurs pouces d'épaiſſeur, qui enveloppe la chair. Une ſingularité encore bien grande dans les Cochons, c'eſt qu'ils ne perdent aucune de leurs premieres dents, bien différens en cela des autres animaux. On a mis les Cochons au rang des animaux à pieds fourchus, parce qu'ils n'ont que deux doigts à chaque pied, qui touchent la terre; que la derniere phalange de chacun des doigts eſt enveloppée dans une ſubſtance de corne, & que ſi on les obſerve à l'extérieur, ils paroiſſent très-reſſemblans à ceux du Taureau, du Belier & du Bouc : mais dès qu'on en a enlevé la peau, on les trouve bien différens; car on remarque quatre os dans le métacarpe & dans le métatarſe, & quatre doigts, dont chacun eſt compoſé de trois phalanges bien formées; les deux doigts du milieu

ſont plus longs que les autres, & ont chacun un ſabot qui porte ſur la terre; les deux autres ſont beaucoup plus courts, & leur derniere phalange eſt revêtue d'une corne pareille à celle des ſabots ; mais elle ſe trouve placée plus haut, à l'endroit où ſont les ergots des animaux de l'eſpece du Taureau , & de celle du Belier , du Bouc, &c.

Le Taureau a deux oſſelets ſous les ergots; M. d'Aubenton en a trouvé trois ſur ceux du cerf : il paroît même, ajoute ce Médecin Naturaliſte, que ces trois oſſelets avoient rapport aux trois phalanges des doigts, d'où il conclut que pluſieurs animaux ruminans, à pied fourchu, ont quatre doigts, comme le Cochon, quoiqu'il y en ait deux qui ſoient plus imparfaits que les autres ; le Cochon a de plus que tous ces animaux , deux os dans le carpe , un dans le tarſe, trois dans le métacarpe & dans le métatarſe ; il a auſſi de plus le péroné. L'os du coude eſt moins formé que dans le Taureau ; auſſi les jambes de Cochon different-elles autant de celles de ces animaux par la figure extérieure, que par la conformation intérieure. Le talon, que

l'on appelle vulgairement jarret, eſt placé beaucoup plus bas dans le Cochon, parce qu'il a les os du métacarpe & du métatarſe beaucoup plus courts à proportion que les canons du Taureau, du Belier, &c.

Le Cochon differe auſſi de ces animaux, dit M. d'Aubenton, en ce qu'il n'a point de cornes; qu'il ne manque ni de dents inciſives dans la mâchoire de deſſus, ni de dents canines dans les deux mâchoires; qu'il n'a qu'un eſtomac; que le canal inteſtinal eſt beaucoup plus court, & qu'il a au moins ſix mamelles de plus.

Les Cochons ſont couverts de groſſes ſoies droites & pliantes; leur conſiſtance eſt plus dure que celle du poil ou de la laine; leur ſubſtance paroît cartilagineuſe, & même analogue à celle de la corne; elles ſe diviſent à l'extrémité en pluſieurs filets, qui ſont quelquefois au nombre de ſept ou huit, & peut-être plus, & qui ont juſqu'à ſix ou huit lignes de longueur. En écartant ces filets, on peut diviſer chaque ſoie d'un bout à l'autre. Les ſoies les plus groſſes & les plus longues forment une ſorte de criniere ſur le ſommet de la tête, le long du cou,

ſur le garrot & le corps juſqu'à la croupe ; les couleurs des ſoies ſont le blanc, le blanc ſale, le jaunâtre, le fauve, le brun & le noir.

La plupart des Cochons domeſtiques ont en naiſſant une couleur blanche, qui ne change dans la ſuite qu'en ce que les ſoies prennent à leur extrémité une teinture jaunâtre, qui paroît plus foncée qu'elle ne l'eſt naturellement, parce que l'animal ſe vautre ſouvent dans la pouſſiere & dans l'ordure. Comme les ſoies ſont couchées les unes ſur les autres, il ne reſte à découvert que leur extrémité jaunâtre. Les plus longues ſoies des Cochons domeſtiques ont quatre à cinq pouces; le bout du groin, les côtés de la tête, les environs des oreilles, la gorge, le ventre, le tronçon de la queue ont très-peu de ſoies, & ſont preſque nuds.

La partie du groin du Cochon, à laquelle on donne communément le nom de *boutoir*, eſt formée par un cartilage plat & rond, qui renferme dans le milieu un petit os. Ce cartilage eſt percé par les deux ouvertures des narines; il eſt placé au-devant de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, & il déborde

par les côtés, & sur-tout par le haut, sur la peau qui recouvre le bout de cette mâchoire ; l'extrémité de la mâchoire inférieure se trouve au-dessous de celle de la mâchoire du dessus, derriere la partie inférieure du boutoir.

Le Cochon a la tête longue, le bout du groin mince, à proportion de la grosseur de la tête, & la partie postérieure du crâne fort élevée ; les yeux petits, les oreilles larges, le col gros & court, le corps épais, la croupe avalée, la queue mince & de longueur moyenne, & les jambes courtes & droites, principalement celles du devant. Le Cochon domestique a les oreilles dirigées en avant, & le corps long ; celui qui est entier, & qui se nomme *Verrat*, a la tête plus longue, & le bas du front moins enfoncé que celui qui a été coupé.

La tête grosse & le groin épais du Cochon, lui donnent un air d'imbécillité que la direction des oreilles rend encore plus apparente dans le Cochon domestique ; ses yeux sont si petits & sa face si dénuée de traits, que la physionomie n'auroit aucune expression, s'il ne sortoit de longues défenses à côté de sa bouche : elles font remonter

la levre ſupérieure en ſe recourbant en haut, & ſemblent être un indice de la férocité de cet animal, comme elles ſont les armes les plus redoutables qu'il puiſſe employer dans ſa fureur. Le corps eſt auſſi informe que la phyſionomie paroît ſtupide; le cou eſt ſi gros & ſi court, que la tête touche preſque les épaules. Le Cochon la porte toujours très-baſſe, en ſorte qu'il ne montre point de poitrail; les jambes de devant ont ſi peu de hauteur, qu'il ſemble que le Cochon ſoit forcé de baiſſer la tête pour s'appuyer ſur ſes pieds, & que tout ſon corps aille tomber en avant; auſſi cet animal ne fait paroître aucune aiſance dans ſes mouvemens; il n'y a point de ſoupleſſe dans ſes jambes; à peine les plie-t-il pour les porter en avant, & ſon allure n'eſt jamais prompte, ſans être contrainte. Le Cochon, dans ſa plus grande fureur, a toujours l'air morne & l'habitude gênée; il frappe, il perce, il déchire avec ſes défenſes, mais toujours ſans adreſſe & ſans agilité, ſans pouvoir élever la tête, & ſans avoir la facilité de ſe replier ſur lui-même, comme la plupart des autres animaux.

Le Verrat dont M. d'Aubenton s'eſt

ſervi pour avoir les dimenſions des parties molles de l'intérieur du Cochon avoit quatre pieds un pouce de longueur, depuis le boutoir juſqu'à l'origine de la queue; la longueur de la tête depuis le boutoir juſqu'à derriere les oreilles, étoit d'un pied un pouce, & la circonférence priſe au-deſſus des yeux, d'un pied onze pouces; le cou avoit cinq pouces de longueur, & deux pieds & demi de circonférence dans le milieu; la hauteur de ce Verrat étoit de deux pieds un pouce depuis terre juſqu'au garrot, & de deux pieds deux pouces & demi depuis le bas du pied juſqu'au-deſſus de l'os de la hanche; le corps avoit deux pieds dix pouces de circonférence, priſe derriere les jambes de devant, trois pieds cinq pouces au milieu du corps, à l'endroit le plus gros, & deux pieds onze pouces devant les jambes de derriere; il peſoit cent cinquante-trois livres.

L'épiploon du Cochon eſt replié derriere l'eſtomac; en le développant, il ſe trouve aſſez grand pour couvrir la moitié de l'abdomen dans quelques ſujets, & dans d'autres, on peut l'étendre juſqu'au pubis. Le duodenum

fait quelques petites ſinuoſités dans le côté droit; il ſe replie en dedans, derriere le rein du même côté, & il paſſe à gauche. Les circonvolutions du jejunum ſont dans la région ombilicale & dans le côté droit; celles de l'iléum ſe trouvent dans la région iliaque droite & dans la région hypogaſtrique; l'endroit où cet inteſtin ſe joint au cœcum, varie dans la plupart des individus; il s'étend de droite à gauche dans le côté droit & dans la région hypogaſtrique, ou obliquement de haut en bas, & de devant en arriere dans le flanc gauche, ou de droite à gauche de devant en arriere dans la région hypogaſtrique. Ces poſitions ont encore paru à M. d'Aubenton ſujettes à d'autres variétés, parce que cet inteſtin peut changer de place, & qu'il eſt en effet déplacé par différentes cauſes, ſur-tout par le volume de la veſſie, qui occupe une grande partie de la région hypogaſtrique. Lorſqu'elle eſt pleine, elle écarte le cœcum à droite ou à gauche.

Le colon s'écarte en avant au ſortir du cœcum, & forme des circonvolutions preſque ovales, dont la plupart ſont concentriques en différens plans, à-peu-près

à-peu-près comme celle du colon des animaux ruminans, tels que le Taureau, le Belier, &c.: mais dans le Cochon, la portion du colon, qui forme les circonvolutions, eſt à proportion beaucoup plus groſſe, & les circonvolutions ont une ſituation différente; elles ſont placées ſous les inteſtins grêles, & unies les unes aux autres par un tiſſu cellulaire; la maiſe qu'elles forment eſt flottante; elle paroît à l'ouverture de l'abdomen : on la trouve dans pluſieurs poſitions ; le colon, après avoir formé ſes circonvolutions concentriques, paſſe à droite derriere l'eſtomac, ſe replie en bas, enſuite en dedans, & ſe joint alors au rectum.

L'eſtomac occupoit la partie antérieure de l'abdomen, & s'étendoit preſque autant à gauche qu'à droite; ſa grande courbure eſt en bas: il n'y a qu'une très-petite diſtance entre l'œſophage & l'angle que forme la partie droite de l'eſtomac, en ſe recourbant en haut, & la partie qui eſt à gauche de l'œſophage a preſque autant d'étendue que celle qui ſe trouve à droite. Ainſi, le grand cul-de-ſac eſt fort ample; de plus, il ſe prolonge en haut par un enfoncement, qui eſt terminé en pointe

recourbée en devant, & qui a en quelque chose la forme d'un capuchon. L'estomac ayant été ouvert, M. d'Aubenton a remarqué une membrane, qui, au sortir de l'œsophage, a quelque distance dans un espace quarré; elle est ridée & plissée; ses bords sont marquées par une sorte d'empreinte ou de trait; & lorsque l'estomac a été macéré, elle s'est enlevée d'elle-même. A l'entrée du pylore, il y avoit une éminence en forme de mamelon, de quinze lignes de longueur, d'environ sept lignes de largeur, & de quatre à cinq lignes d'épaisseur dans les sujets adultes; quoiqu'on étendît l'estomac autant qu'il étoit possible, il restoit un pli fort apparent, qui le traversoit à sa partie supérieure entre l'œsophage & le pylore; toute la partie droite étoit revêtue d'un velouté bien sensible, qui ne s'étendoit pas sur la partie gauche, ni sur la membrane quarrée, au milieu de laquelle se trouvoit l'orifice de l'œsophage; la surface postérieure de ce prolongement étoit lisse, & ses membranes avoient peu d'épaisseur; le foie s'étendoit presque autant à gauche qu'à droite, dans la plupart des sujets que M. d'Aubenton a observés; dans

d'autres, il ne ſe prolongeoit que très-peu à gauche ; il étoit composé de quatre lobes, trois à droite & un à gauche, en entier ou en partie ; il y avoit de plus une portion du lobe ſupérieur droit, & une portion du lobe moyen du même côté que l'on auroit pu prendre pour deux petits lobes, s'ils avoient été plus détachés. La véſicule du fiel étoit placée dans une échancrure du lobe moyen, qui ſéparoit la petite portion de ce lobe dont il vient d'être fait mention ; mais cette échancrure n'eſt pas conſtante ; lorſqu'elle manque, la véſicule eſt incruſtée dans le lobe. Il y a auſſi d'autres variétés dans les foies du Cochon, ſoit pour leur figure, ſoit pour celle des lobes & pour leurs grandeurs reſpectives.

Le foie du Verrat peſoit deux livres onze onces un gros & demi ; il avoit une couleur livide, tant au dehors qu'au dedans ; la véſicule du fiel étoit oblongue ; elle contenoit ſix gros de liqueur jaunâtre.

La rate eſt fort longue, & poſée tranſverſalement de haut en bas, & de devant en arriere. Dans quelques individus, elle s'étend juſqu'au milieu de l'eſtomac. La rate de tous les ani-

maux de l'eſpece du Cochon a ordinairement la même largeur, ſur plus de la moitié de ſa longueur; la partie inférieure eſt un peu plus étroite & plus mince; le plus ſouvent, les deux bouts ſont arrondis, & quelquefois l'extrémité ſupérieure eſt terminée en pointe : outre ces variétés, il y en a encore dans la largeur ; ce viſcere a trois faces longitudinales, une ſur le côté extérieur, & deux plus étroites ſur l'intérieur. La rate du Verrat avoit une couleur brune, rougeâtre ; elle peſoit trois onces cinq gros. Le pancréas eſt compoſé de trois branches, qui ſe réuniſſent auprès du pylore; la branche la plus longue s'étend juſqu'au rein gauche ; la plus courte eſt le long du duodénum ; la troiſieme ſe trouve entre les deux premieres, & eſt la plus groſſe de toutes à l'extrémité. La poſition reſpective des reins varie ; quelquefois ils ſont tous les deux ſur la même ligne ; d'autres fois, le droit eſt plus avancé que le gauche.

Les reins des Cochons ſont oblongs & plats, l'enfoncement eſt petit, le baſſinet large, & les mamelons ſont gros & diſtincts. Le centre nerveux du diaphragme a deux branches, qui s'é-

tendent en arriere; celle du côté droit eſt ordinairement la plus longue. Le poumon droit a quatre lobes; le troiſieme lobe ſupérieur eſt le plus grand de tous ; à gauche, il n'y a que deux lobes.

Le cœur eſt poſé obliquement de haut en bas & de devant en arriere: il varie, pour la figure, dans différens ſujets; car il paroît plus court ou plus alongé, & plus ou moins pointu: il y a deux branches, qui ſortent de la croſſe de l'aorte.

La langue eſt parſemée de petits grains blancs & proéminens; il y a ſur la partie poſtérieure deux glandes plattes de deux ou trois lignes de longueur, & d'environ une ligne & demie de largeur, l'une à côté de l'autre, à environ un demi-pouce de diſtance: il ſe trouve entre ces glandes & l'épiglotte un eſpace de deux pouces, couvert de papilles coniques & pointues, aſſez groſſes, couchées & dirigées en arriere. Le palais eſt traverſé par environ vingt-deux ſillons, larges & profonds; les arrêtes des treize premiers ſillons ſont terminées à leur ſommet, & pour ainſi dire bordées par un filet arrondi; toutes les arrêtes ſont inter-

rompues dans le milieu de leur longueur par un autre ſillon, qui s'étend d'un bout à l'autre du palais dans le milieu. L'épiglotte étoit épaiſſe; & au lieu d'être terminée en pointe, il y avoit dans le milieu de ſes bords une petite échancrure, à laquelle aboutiſſoit une gouttiere peu profonde. Le cerveau du Verrat peſoit trois onces deux gros & demi, & le cervelet cinq gros.

La plupart des Cochons, ſoit mâles, ſoit femelles, ont dix mamelons ſur le ventre, cinq de chaque côté, & ſouvent même douze. Voyons actuellement les parties de la génération du mâle & de la femelle. Le gland du Cochon eſt fort long, & à-peu-près cylindrique, excepté à l'extrémité, où il a une figure priſmatique; il eſt terminé en pointe, & eſt recourbée en forme de croſſe; la verge n'a qu'un corps caverneux, & forme au-deſſus des teſticules, à quatre pouces de diſtance de l'inſertion du prépuce, deux plis éloignés l'un de l'autre d'environ un pouce; de ſorte que la verge ſe trouve en cet endroit repliée en trois portions; elle eſt applatie ſur la plus grande partie de ſa longueur, mais elle s'arrondit

& diminue de grosseur du côté du gland. Les testicules sont fort gros, & l'épididyme forme à leur bout postérieur un tubercule oblong, qui a environ un pouce & demi de longueur sur un pouce d'épaisseur au milieu dans un sens, & un pouce & demi dans un autre sens. Les vésicules séminales sont fort étendues, & placées près de la vessie & de l'extrémité des canaux déférens. Les prostates s'étendent le long de l'uretre, depuis les vésicules séminales jusqu'aux muscles accélérateurs, par un canal placé à leur extrémité; elles sont revêtues sur leur côté extérieur par un muscle, qui a une ou deux lignes d'épaisseur; elles contiennent toutes les deux une matiere blanche & très-visqueuse. Il y a dans les vésicules séminales une liqueur fluide & laiteuse; la substance intérieure des testicules est de couleur cendrée, mêlée d'un rouge pâle; ils ont un noyau comme ceux du Taureau; les cordons de la verge sont ronds à l'endroit du pli, & plats sous le périné; ils passent près de l'anus, un de chaque côté; ils entrent dans le bassin, & aboutissent au sacrum.

La Truie dont M. d'Aubenton s'est

ſervi pour examiner les parties de la génération, avoit quatre pieds de longueur depuis le boutoir juſqu'à l'origine de la queue; la circonférence du corps étoit de trois pieds deux pouces derriere les jambes de devant, & de trois pieds trois pouces à l'endroit des fauſſes côtes; les parties de la génération, comparées avec celles de la Laie, ne différoient les unes des autres qu'en très-peu de choſe; le vagin avoit plus d'ampleur auprès de la matrice, dont l'orifice étoit marqué par un tubercule ſitué ſur ſa partie ſupérieure; il y avoit trois autres tubercules rangés de fil avec le premier le long du col de la matrice; ces quatre tubercules occupoient un eſpace de la longueur de trois pouces, & correſpondoient à des enfoncemens qui étoient au dehors. Le corps de la matrice formoit un arc en haut ſur ſa longueur, qui étoit auſſi de trois pouces; il y avoit dans l'intérieur des plis tranſverſaux de la hauteur d'un pouce. Le pavillon étoit formé par une membrane très-mince, qui avoit deux ou trois pouces de hauteur: lorſque la matrice étoit étendue en rond, elle avoit en quelque ſorte la forme d'un entonnoir; les

bords n'étoient point frangés ; elle avoit quatre ou cinq pouces de circonférence. Les testicules étoient de figure très-irréguliere, & composés de grains gros comme des pois, & arrondis comme ceux d'une grappe de raisin; plusieurs de ces grains étoient transparens; lorsqu'on les perçoit, il en jaillissoit une liqueur limpide; les autres paroissoient glanduleux ; ils étoient gris, jaunes ou rouges : cette Truie avoit porté. Dans celles qui ont été cernées, c'est-à-dire, auxquelles on a enlevé les testicules avant qu'elles aient jamais porté, le corps de la matrice n'est point arqué, & les parois de ce viscere sont inégales & tuberculeuses depuis l'orifice jusqu'à la bifurcation des cornes ; le cou est plus étroit ; la membrane intérieure de la matrice & des cornes est aussi plus ferme, & n'a pas des vaisseaux sanguins aussi apparens que dans les Truies qui ont porté. M. d'Aubenton a fait graver les parties de la génération d'une Truie pleine, qui renfermoit huit foetus; chaque foetus étoit de la même longueur; ils avoient tous environ deux pouces une ligne de longueur depuis

le ſommet de la tête juſqu'à l'origine de la queue ; la longueur de leurs têtes étoit de neuf lignes, depuis le boutoir juſqu'à l'occiput ; le boutoir avoit déja ſa figure complette ; le ſommet de la tête étoit relevé en boſſe ; la queue avoit ſept lignes de longueur ; elle étoit par conſéquent beaucoup plus longue à proportion que dans l'adulte : on pouvoit diſtinguer les deux ſexes, quoiqu'ils paruſſent fort reſſemblans : on voyoit dans les mâles la verge qui s'étendoit en avant depuis l'anus ſur la longueur de trois lignes, & qui formoit déja à ſon extrémité une petite croſſe recourbée en arriere ; dans la femelle, on n'appercevoit que cette croſſe, placée fort près de l'anus, & recourbée en arriere, comme dans le mâle : c'étoit le gland du clitoris : il y avoit cinq femelles & trois mâles ; les enveloppes de ces fœtus & leurs allantoïdes n'avoient pas encore pris aſſez d'accroiſſement pour que l'on pût ſéparer aiſément les unes des autres, & reconnoître leur vraie figure.

M. d'Aubenton a fait encore ouvrir une autre Truie pleine ; il s'eſt trouvé dix fœtus dans ſa matrice, cinq dans

chaque corne : après avoir fendu les cornes, on a vu que le chorion de chaque embryon étoit pour ainsi dire collé contre les parois inférieures de la matrice, qui formoient des plis transversaux assez profonds & fort minces ; les enveloppes du fœtus avoient une forme oblongue, & on sentoit le fœtus dans le milieu de leur longueur ; l'allantoïde s'étendoit au-delà du chorion, aux deux bouts de la masse que formoient les enveloppes. Après avoir soufflé l'allantoïde par une de ses extrémités, la masse oblongue s'est courbée, & a pris la forme d'un arc de cercle ou d'un croissant d'environ deux pieds de longueur, & de deux pouces de diametre dans les endroits les plus gros : alors on a distingué bien clairement les parties de l'allantoïde qui s'étendoient au-delà du chorion, en ce que la membrane étoit blanche, très-mince, & fort transparente ; chacune de ces portions avoit trois ou quatre pouces de longueur sur environ un pouce & demi de diametre formé par les bords de l'ouverture du chorion, qui étoit fort adhérent à l'allantoïde, dont le froncement formoit une sorte de ligament. L'allantoïde étoit fort étroite

dans le milieu de ſa longueur, près du cordon ombilical; elle n'avoit dans cet endroit qu'environ un pouce de diametre; c'étoit dans ce même endroit que ſe trouvoit l'amnios & le fœtus; cette membrane étoit preſque auſſi mince que l'allantoïde, & formoit une poche, qui n'avoit gueres que trois pouces & demi de longueur, un pouce & demi de largeur, & deux lignes d'épaiſſeur; elle renfermoit une liqueur claire & jaunâtre & le fœtus; le chorion enveloppoit cette poche & la plus grande partie de l'allantoïde; il n'étoit pas à beaucoup près auſſi mince que cette membrane, ni que l'amnios: on y voyoit des ramifications de vaiſſeaux ſanguins fort apparentes; il étoit parſemé d'une grande quantité de petits grains blanchâtres; il avoit une couleur rougeâtre à l'extérieur, & blanche à l'intérieur; mais cette couleur étoit interrompue par de petits eſpaces tranſparens, au centre deſquels ſe trouvoient les grains blanchâtres dont il a déja été fait mention, & qui tenoient peut-être lieu de placenta.

Le cordon ombilical avoit un pouce de longueur; celle des fœtus étoit de trois pouces trois lignes depuis le ſommet de la tête juſqu'à l'origine de la

queue ; le corps avoit deux pouces neuf lignes de circonférence, & la tête un pouce trois lignes de longueur depuis l'entre-deux des oreilles jusqu'au boutoir, & deux pouces de circonférence prise entre les yeux & les oreilles; la longueur de la queue étoit de neuf lignes. Ces fœtus avoient le boutoir bien formé; le gland du clitoris des femelles étoit fort gros, à proportion de celui des adultes, & plus saillant que la verge des fœtus mâles. Les sabots & les ergots étoient déja marqués, & leur extrémité recourbée en avant : on voyoit les mamelons; six de ces fœtus en avoient dix, cinq de chaque côté, & les deux autres douze; le foie étoit très-grand en comparaison des autres visceres, & le prolongement en forme de capuchon, étoit bien formé sur le grand cul-de-sac de l'estomac. La liqueur de l'allantoïde des fœtus de la Truie, laissoit en s'évaporant un résidu semblable à celui de la liqueur des allantoïdes de tous les autres animaux.

La tête décharnée du Cochon differe moins par sa figure de la tête du Cheval & de l'Ane que de celle du Taureau, du Belier, du Bouc, &c.

Quand même on ſuppoſeroit que ces animaux n'auroient point de cornes, l'occiput eſt ſitué plus haut dans le Cochon que dans le Cheval, & les prolongemens de cette partie s'étendent en haut, & non pas en arriere; la tête eſt plus alongée, & moins groſſe que celle du Cheval; la partie de la mâchoire ſupérieure, qui contient les dents mâchelieres, loin d'être plus large que la partie correſpondante de la mâchoire inférieure, comme dans le Cheval, le Taureau, &c. eſt plus étroite.

La tête du Cochon, vue de côté, préſente la figure d'un triangle, dont tous les côtés ſont très-inégaux, & preſque en ligne droite; la face ſupérieure de la tête eſt preſque droite; la partie inférieure de la mâchoire de deſſous n'eſt point arquée ſur la longueur dans le Cochon, comme dans le Taureau; elle n'a pas tant de hauteur à l'endroit qui eſt auprès des branches, que celle du Cheval, & les branches ne s'élevent pas auſſi haut, & ne ſont pas auſſi verticales que dans le Taureau & le Cheval; elles s'inclinent un peu en arriere, en ſuppoſant cependant toujours que le corps de la mâ-

choire porte ſur un plan horizontal ; la face ſupérieure de la tête eſt terminée en avant par les os propres du nez, & en arriere par les prolongemens de l'occiput. Les orbites des yeux ſont de figure irréguliere & plus petites à proportion que dans le Cheval, l'Ane, le Taureau, le Belier & le Bouc; il y a entre l'os frontal & celui de la pommette un eſpace vuide aſſez grand qui interrompt les parois oſſeuſes des orbites; de ſorte que dans la tête décharnée, elles ſont ouvertes en arriere environ dans la ſixieme partie de leur circonférence : les bords de chaque orbite ainſi interrompus ont deux extrémités; celle de deſſus eſt terminée par une apophyſe de l'os frontal; celle de deſſous eſt formée par l'os de la pommette, qui ne s'éleve pas plus haut dans cet endroit que l'apophyſe zigomatique de l'os temporal.

Il y a au-deſſus de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure un petit os qui s'éleve au-devant de l'ouverture du nez entre les deux narines. Cet os eſt au milieu du boutoir, & ſert de baſe & de point d'appui dans cette partie, qui eſt très-forte.

Le Cochon a ſix dents inciſives,

deux dents canines, & quatorze dents mâchelieres, sept de chaque côté dans chacune des mâchoires, ce qui fait en tout quatre dents; les deux incisives du milieu de la mâchoire du dessus, ne se touchent que par leurs extrémités, & sont fort éloignées l'une de l'autre à leur racine. Ces dents s'étendent d'arriere en avant dans chaque côté de la mâchoire, & se replient en bas au sortir de l'os, pour se joindre l'une à l'autre par l'extrémité; elles forment par cette réunion un arc de cercle qui se trouve au-devant des quatre dents incisives du milieu de la mâchoire de dessous. La seconde dent incisive de chaque côté de la mâchoire du dessus est placée à côté de celle du milieu, & est à-peu-près aussi large, mais moins longue; son extrémité est tranchante, parce qu'elle ne touche jamais aux dents de dessous. La troisieme & derniere incisive de chaque côté de la mâchoire du dessus, est la plus petite: elle a pour l'ordinaire deux lobes inégaux distingués par une cannelure; le plus gros lobe est en avant, & pointu, car cette dent n'approche jamais d'aucune autre par son extrémité; elle est aussi placée à quelque distance des secondes

dents incisives, & encore plus loin des canines. Les dents incisives de la mâchoire du dessous sont les unes contre les autres, & s'étendent en avant & un peu en haut; les quatre du milieu sont longues & étroites. La derniere de chaque côté n'est pas plus large, mais bien moins longue; elle ne touche à aucune dent par son extrémité, & elle est fort éloignée de la dent canine de la même mâchoire; celle du dessous se trouve vis-à-vis l'espace qui reste vuide. M. d'Aubenton dit avoir vu une tête de Verrat où il n'y avoit aucun vestige de la derniere dent incisive du côté gauche, ni de son alvéole.

On donne aux quatre dents canines des Cochons le nom de crochet; les sept dents mâchelieres de la mâchoire supérieure sont placées au-dessus des sept dents, de chaque côté de la mâchoire inférieure; ces dents ont des pointes qui s'engrenent de part & d'autre dans des cavités correspondantes.

L'os hyoïde du Cochon a paru à M. d'Aubenton composé de sept os dans quelques sujets, & de neuf dans d'autres. Cette différence se trouvoit dans la fourchette, qui sembloit n'être for-

mée que d'un ſeul os, ou de trois os réunis par des ſymphyſes : au reſte, toutes les parties de l'os hyoïde du Cochon correſpondent par leur poſition, & à-peu-près par leur longueur, à celles de l'os hyoïde du Cheval, de l'Ane, du Taureau, du Belier & du Bouc; mais elles en different par la forme des os. Les deux principaux pour l'étendue ſont fort minces, fort étroits, concaves en dedans ſur leur longueur, & ont d'un bout à l'autre preſque la même largeur & la même épaiſſeur dans le Cochon; les ſeconds os n'étoient pas encore formés; les troiſiemes avoient beaucoup plus de largeur que d'épaiſſeur, & tenoient à la fourchette, qui eſt auſſi plus large qu'épaiſſe, ſoit dans les branches, ſoit à l'endroit de leur réunion.

Le cou du ſquelette du Cochon eſt beaucoup plus court à proportion que dans les ſquelettes du Cheval, de l'Ane, du Taureau, du Belier & du Bouc; les vertebres cervicales different beaucoup pour la plupart de celles du Cheval & de celles du Taureau; l'apophyſe épineuſe de la ſeconde eſt plus haute, moins large, & inclinée en arriere; il y a auſſi des différences mar-

quées dans les trois vertebres du milieu; mais la premiere, la ſixieme & la ſeptieme ſont à-peu-près reſſemblantes à celles du Taureau ; la troiſieme, la quatrieme & la cinquieme en different par les apophyſes épineuſes, & la partie ſupérieure du milieu de la vertebre, qui ſont plus minces : elles n'ont point d'apophyſes inférieures dans le milieu ; mais il ſe trouve deux apophyſes tranſverſes, & qui reſſemblent à celles de la ſixieme vertebre du Cheval, du Taureau & du Cochon même.

Les vertebres dorſales ſont au nombre de quatorze, de même que les côtes; il n'y a aucune différence marquée entre ces parties & celles du Taureau, excepté que les deux premieres côtes, une de chaque côté, ſont fort larges à leur extrémité inférieure, & ſe touchent preſque ſur un tiers de leur longueur; il y avoit ſept vraies côtes & ſept fauſſes. Le ſternum eſt composé de ſix os ; les premieres côtes aboutiſſent au premier os; les ſecondes, à l'articulation du premier os avec le ſecond ; les troiſiemes, à celles du ſecond & du troiſieme os ; les quatriemes, à l'articulation du troiſieme os avec le quatrieme ; les cinquiemes,

à celle du quatrieme & du cinquieme os, & les ſeptiemes, à l'articulation du cinquieme os avec le ſixieme.

Il y a dans le Cochon ſix vertebres lombaires aſſez reſſemblantes à celles du Taureau; mais le ſacrum differe, en ce qu'il n'eſt compoſé que de quatre fauſſes vertebres, qu'elles n'ont point d'apophyſes, & que les trois premieres laiſſent entr'elles des eſpaces vuides aſſez grands ſur la ſurface ſupérieure du ſacrum. La queue eſt compoſée de dix-ſept fauſſes vertebres; les os des hanches ne ſont pas fort différens de ceux du Taureau; mais le baſſin a à proportion plus de largeur, de même que la gouttiere & les trous ovalaires.

L'omoplate eſt convexe ſur la longueur. L'apophyſe coracoïde eſt à-peu-près reſſemblante à celle du Taureau, mais l'épine ne commence à paroître qu'à environ un pouce au-deſſus de la cavité glénoïde, & s'éleve peu-à-peu juſqu'à environ les deux tiers de la longueur de l'omoplate; enſuite elle s'abaiſſe en s'approchant de la baſe comme dans le Cheval; elle eſt à demi couchée du côté du bord poſtérieur de l'omoplate, & poſée de façon qu'elle ne laiſſe qu'environ un tiers

de l'omoplate à ſon côté intérieur, & deux tiers à l'extérieur ; il n'y a aucune différence dans la figure de l'humérus, ni dans celle du rayon, ſi ce n'eſt que celui-ci eſt plus arrondi en avant que dans le Taureau : mais l'os du coude eſt beaucoup plus grand en comparaiſon du radius.

Le fémur reſſemble beaucoup plus à celui du Taureau qu'à celui du Cheval ; le cou de la tête de cet os eſt un peu mieux marqué que dans ces deux animaux, & le grand trochanter eſt ſurmonté dans le milieu par un tubercule fort apparent, qui lui donne beaucoup de reſſemblance avec celui du Cheval ; mais les condyles de l'extrémité inférieure ne paroiſſent pas plus élevés l'un que l'autre. L'épine du tibia eſt plus ſaillante, plus mince & plus recourbée au dehors que dans le Taureau.

Le péroné s'étend tout le long du tibia, & forme à ſa baſe une ſorte de malléole, mais il n'a point de tête : au contraire, la partie ſupérieure eſt applatie des deux côtés, & très-mince, à l'exception des bords, qui ſont un peu plus épais, ſur environ un tiers de la longueur de l'os.

Le carpe eſt compoſé de huit os, quatre dans le premier rang, & quatre dans le ſecond ; les os du premier reſſemblent à-peu-près à ceux du Cheval & du Taureau, pour la poſition & la figure; mais on ne peut pas comparer les os du ſecond rang avec ceux du Taureau ni du Cheval, parce que le premier n'en a que deux, & l'autre que trois: on trouvera plus de rapport entre les os du ſecond rang du carpe du Cochon, & ceux de l'homme, parce que le ſquelette du Cochon approche plus de celui de l'homme, pour le nombre des doigts que les ſquelettes du Cheval & du Taureau ; d'ailleurs, les dénominations, la figure & la poſition des os du carpe, du tarſe, &c., étant mieux connues dans l'homme que dans les quadrupedes, on ne peut prendre un objet de comparaiſon qui ſoit plus ſûr. Quoique les quatre doigts du ſquelette du Cochon different beaucoup de ceux de l'homme par leur longueur & leur groſſeur relative, il paroît cependant par la poſition des quatre os du ſecond rang du carpe du Cochon, comparés à ceux de l'homme, que les quatre doigts correſpondent au doigt index, au long doigt, à l'an-

nulaire & à l'auriculaire ou petit doigt, & que celui qui se trouve de plus dans le squelette de l'homme est le pouce; car l'os du second rang du carpe du Cochon, qui correspond par sa position & un peu par sa figure à l'os uniforme de l'homme, s'articule aussi comme dans l'homme, avec les deux os du métacarpe, qui sont au-dessus des deux doigts intérieurs, & surmontés chacun par un os du carpe : ces deux os semblent par cette position correspondre au trapezoïde & au grand os du carpe de l'homme; & comme il ne se trouve point d'os du métacarpe au-dessous, c'est une preuve que le doigt qui se trouve de plus dans l'homme est le pouce; les deux os du milieu du métacarpe sont à-peu-près semblables, & beaucoup plus gros que l'os intérieur & que l'extérieur, qui different peu l'un de l'autre.

Le tarse est composé de sept os; ceux qui correspondent à l'astragale & au calcaneum de l'homme, sont bien reconnoissables : on peut aussi distinguer parmi les cinq autres ceux qui ont rapport au scaphoïde & au cuboïde, par leur situation. Celui qui tient la place du cuboïde est au-des-

ſus des deux derniers os du métatarſe. Les deux premiers os ſont ſurmontés par trois os, que l'on peut rapporter aux cunéiformes de l'homme ; car ils ſe trouvent placés comme eux au-devant de celui que nous avons comparé au ſcaphoïde. Il n'y a au-deſſous de ces trois os du tarſe que deux os du métatarſe, parce que le Cochon n'a pas le cinquieme qui correſpondroit au pouce. L'extrémité du quatrieme os du métatarſe ſe trouve entre le ſecond & le troiſieme os cunéiformes : il y a un huitieme os placé derriere la partie ſupérieure du métatarſe, qui reſſemble plus par ſa poſition à un os ſéſamoïde qu'à un os du tarſe. Les os du métatarſe ſont plus longs que ceux du métacarpe; à chaque pied, les phalanges des deux doigts du milieu ſont plus groſſes & plus longues que celles des doigts intérieurs & extérieurs : ceux-ci ſe reſſemblent à-peu-près, de même que les doigts du milieu; mais ils ſont beaucoup plus courts; l'extrémité de leur derniere phalange ſe trouve vis-à-vis de l'articulation de la premiere phalange des doigts du milieu avec la ſeconde.

Après

Après avoir exposé l'anatomie du Cochon, nous allons examiner les qualités que doivent avoir le Verrat & la Truie, pour être propres à la génération, & produire de belles especes. Le Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq; sa tête doit être grosse, son groin long, ses oreilles grandes & pendantes, ses jambes courtes & grosses; en un mot, il doit avoir le corps gros & ramassé: quant à la Truie, outre les mêmes qualités qu'elle doit avoir que celle du Verrat, il lui faut de plus un ventre large & ample, & les tetins longs; elle porte dix à douze petits d'une seule ventrée; mais on ne lui en laisse pour l'ordinaire que huit à neuf, afin qu'ils profitent davantage : on porte le reste tout jeune au marché, & on observe, autant qu'il est possible, de garder les mâles préférablement aux femelles, parce qu'ils valent mieux pour nourrir: on les châtre, & c'est pour lors qu'ils portent le nom de Cochon proprement dit.

On fait saillir la Truie depuis le commencement de Février jusqu'à la mi-Mars; car si on la fait saillir en Mai ou Juin, les petits qui en proviennent, naissent au mois de Septembre ou d'Oc-

tobre; ils n'ont pas par conséquent le temps de se fortifier avant l'hiver, & ils ne deviennent jamais beaux. Une Truie donne des petits deux fois par an, elle les porte pendant quatre, & quelquefois cinq mois; elle est féconde depuis un an jusqu'à six; quand elle est grasse, & qu'elle a fait plusieurs portées, on la nomme Coche.

On séparera les Verrats d'avec les Truies, le temps de l'accouplement fini, de peur qu'ils ne les fassent avorter, ou qu'ils ne mangent les petits: on aura donc soin de ne pas les envoyer ensemble aux champs, & de les mettre dans des toits séparés. Dans la plupart des Villages, on ne prend pas cependant la premiere précaution. Pour empêcher que la Truie ne mange elle-même ses petits, on veillera à ce que son auge ne soit jamais vuide; car pour peu que le Porc, soit mâle, soit femelle, se sente pressé de la faim, il se rassasie de tout ce qu'il rencontre.

Le Cochon craint beaucoup le froid; c'est la raison pour laquelle il est très-difficile à élever pendant l'hiver, lorsqu'il est encore petit, & qu'il n'est pas assez robuste pour résister à la rigueur de la saison. Trois semaines après que

les Cochons ſont nés, qui eſt le temps ordinaire de les ſevrer, on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe, ſi ce n'eſt pas une ſaiſon froide: on leur donnera ſoir & matin de l'eau blanche avec du ſon : on continuera exactement ces petits ſoins juſqu'à l'âge de deux mois: on choiſira pour lors ceux qu'on veut élever pour la proviſion de la maiſon, afin de vendre le reſte. Quand on n'a qu'un certain nombre de Cochons on peut leur donner la nourriture plus ample; c'eſt-à-dire, qu'au lieu d'eau blanche, on leur donnera ſoir & matin du petit-lait, dans lequel on mêlera du ſon: on leur en donnera par-là un peu plus que ſi on en avoit beaucoup à nourrir. Les lavures d'écuelles, mêlées avec du petit-lait, leur ſont très-bonnes. En hiver, on fait tiédir ces lavures ſur le feu, puis on les jette dans leur auge avec un peu de ſon, & quelques fruits pourris, ou bien quelques morceaux de graiſſe: on entretient ainſi les Porcs juſqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à fournir la meilleure partie de leur nourriture; & enſuite, juſqu'à la fin de l'été, on les envoie tous les jours aux champs; car ce ſe-

roit un abus que d'élever ces jeunes Cochons, ſans les envoyer paître. Quand l'automne vient, & qu'on penſe à les engraiſſer pour les tuer, on doit tripler la doſe, & les gouverner de la façon ſuivante.

On ne leur donnera pas tout d'un coup une nourriture bien forte; pendant huit jours, on prendra des choux & du ſon de froment, qu'on fera bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi leſquels on mêlera du petit-lait, des lavures d'écuelles & de l'eau. Si le petit-lait ne ſuffit pas pour humecter ſuffiſamment le ſon & les choux, on laiſſera réfroidir cette mangeaille, juſqu'à ce qu'on y puiſſe tenir la main; ce temps paſſé, on enfermera les Cochons dans leur toit: on ne les en laiſſera ſortir que quand ils ſeront bien gras, & prêts à tuer: on leur ôtera d'abord les choux, & on ne leur donnera plus ſoir & matin que beaucoup d'eau ou de petit-lait, où on aura mis du ſon un peu épais, que l'on aura fait bouillir; mais on ne le mettra dans l'auge, qu'après qu'il ſera réfroidi: on leur donnera un picotin d'orge bouillie, & autant d'avoine crue; & pour mieux faire, l'un &

l'autre alternativement : huit jours se passeront encore ainsi ; après quoi on leur donnera du son bouilli tout épais, en telle quantité qu'ils en laissent de reste ; si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à être bons à tuer. Il y a des personnes qui ne donnent aux Cochons, pour toute nourriture pour leur engrais, que le son fermenté des Amidonniers, & elles s'en trouvent très-bien ; il y en a d'autres qui les engraissent avec des carottes. La graisse qui provient d'une pareille nourriture est assez bonne : on prétend cependant qu'elle devient mousseuse en cuisant.

On se gardera bien de donner aux Cochons, pour nourriture journaliere, des fruits gâtés ou pourris, quoique cela les engraisse : on les rend par-là malades. Quelques-uns leur donnent des criblures & balayures de grange, & même un peu de froment. L'orge est sur-tout une des choses qui les engraissent mieux, ainsi que du maïs & des pois cuits, ou moulus ou trempés pendant long-temps dans l'eau ; le lard de ces animaux en est pour lors très-ferme & excellent ; aucune nourriture ne l'emporte : on voit souvent des Paysans industrieux saigner leurs Co-

chons pour les engraiſſer plus ſûrement & plus promptement. Dans quelque pays que l'on puiſſe être, on ne doit jamais ſe mettre en peine des Cochons, car ces animaux ſe plaiſent par-tout; les forêts ſont néanmoins les endroits où ils vivent le mieux, à cauſe des fruits ſauvages dont elles ſont remplies: dans les années où le gland y abonde, tous les ſoins pour les engraiſſer deviennent inutiles; cette nourriture eſt ſuffiſante pour leur faire prendre aſſez de graiſſe au bois. Le gland les engraiſſe parfaitement, quand il eſt mûr, & il l'eſt parfaitement, quand il tombe. C'eſt un fort bon uſage de donner aux Cochons, à leur retour des bois, de l'eau où l'on a mis de la farine d'ivraie: cela les fait dormir.

C'eſt un mauvais commerce que d'engraiſſer les Porcs pour les vendre, lorſqu'il n'y a pas de gland; le prix qu'on en tire n'équivaut pas à la dépenſe: c'eſt pourquoi, on ne doit dans ce cas en nourrir que pour l'entretien de la maiſon. Les Meûniers & les Amidonniers en font cependant un grand commerce; mais ils ont des reſſources que n'ont pas beaucoup d'autres. Les ſemences de hêtre, qu'on nomme

faine, peuvent encore servir à l'engrais des Porcs ; mais le lard qui en provient ne vaut absolument rien. Dans les pays abondans en châtaignes & marrons, on s'en sert aussi pour l'engrais des porcs, de même que des poires & pommes sauvages, dans les pays où elles sont nombreuses.

Dans les Journaux d'Angleterre, on trouve que l'expédient le plus prompt pour engraisser les Porcs est de mettre du sel dans leurs alimens; rien, dit-on, ne les fait engraisser plus vîte.

Quand on ne veut pas envoyer ses Cochons à la glandée, on fait une provision suffisante de gland, pour le leur donner dans leurs auges; dans les pays couverts de forêts, & dans les années où ces fruits abondent, on en fait même un grand amas, qu'on garde d'année à autre: on les met pour cet effet sécher dans le four, après qu'on en a tiré la pain; cela les empêche de germer, & conséquemment de se gâter; ou bien on choisit un lieu sec; on y met les glands en monceaux, sans les remuer, avant qu'ils n'aient tous entiérement sué ; & lorsqu'on veut s'en servir, on en prend tou-

jours du même côté, de peur que le tas venant à se défaire, les glands ne pourrissent après avoir germé. On a remarqué qu'un demi-boisseau de glands, mêlés avec du son qu'on fait manger tous les jours à un Cochon, lui donnoit chaque jour une livre de graisse, pourvu que l'animal fût d'une constitution très-saine, & qu'on lui continuât cette nourriture pendant cinquante-cinq ou soixante jours.

Il faut donner souvent de la nouvelle litiere aux Cochons, sans cependant s'assujettir à ôter la vieille chaque fois ; cela les entretient blancs : d'ailleurs, ce changement leur plaît ; car ils ne fouillent pas pour lors le fumier, mais ils s'enveloppent simplement dans la litiere fraîche. Il est certain que la paille, souvent renouvellée, les maintient presque autant que la nourriture qu'on leur donne. Quand on veut avoir des Porcs dont la chair soit tendre, & avec lesquels on puisse faire du petit salé, on ne les laisse pas aller aux champs ; on leur donne dans leurs toits la nourriture convenable, & on les lave souvent, pour les entretenir plus propres.

Linnæus a fait mention des plantes

qui peuvent convenir aux Porcs, & de celles qu'ils rebutent. Nous allons rapporter ici cette énumération, d'après ce ſavant Botaniſte : nous obſerverons préalablement que les carottes, les navets, les truffes, la renouée, les fruits à noyaux, & même les noyaux ſeuls, ſont fort de leur goût, de même que les pommes, & quelquefois même encore les poires; mais ils ne veulent point de mûres. Des nourritures encore exquiſes pour eux ſont le froment, le ſeigle, les pois, la faine, l'orge, le maïs, le bled ſarrazin. Voyons maintenant les plantes qui leur plaiſent, ſelon Linnæus.

1. *Salicornia maritima.* 2. *Scirpus paluſtris.* 3. *Scirpus lacuſtris.* 4. *Aira Dalekarlica.* 5. *Poa annua.* 6. *Poa vulgaris annua.* 7. *Poa anguſtifolia.* 8 *Poa media.* 9. *Feſtuca nutans.* 10. *Galium ſtakenſe.* 11. *Plantago vulgaris.* 12. *Plantago incana.* 13. *Cornus herbacea.* 14. *Cuſcuta paraſitica.* 15. *Verbaſcum nigrum.* 16. *Chenopodium purpureum.* 17. *Chenopodium ſegetum.* 18. *Ulmus campeſtris.* 19. *Athamantha daucoïdes.* 20. *Heracleum vulgare.* 21. *Angelica alpina.* 22. *Angelica ſylvatica.* 23. *Sium majus.* 24. *Œthuſa arctii.* 25. *Carum officinarum.* 26, *Pimpinella offici-*

narum. 27. *Cepa pratensis*. 28. *Ornithogallum majus*. 29. *Convallaria cordifolia*. 30. *Rumex acetosa pratensis*. 31. *Rumex acetosa lanceolata*. 32. *Triglochin palustris*. 33. *Triglochin sexlocularis*. 34. *Vaccinium oxycoccus*. 35. *Persicaria amphibia*. 36. *Bistorta minor*. 37. *Polygonum vulgare*. 38. *Cucubalus dioïcus*. 39. *Silene viscaria*. 40. *Silene nutans*. 41. *Alsine vulgaris*. 42. *Alsine pentaginea*. 43. *Alsine graminea*. 44. *Spergula verticillata*. 45. *Oxalis sylvatica*. 46. *Sedum Telephium*. 47. *Padus folio deciduo*. 48. *Sorbus aucuparia*. 49. *Filipendula molon*. 50. *Filipendula ulmaria*. 51. *Rosa major*. 52. *Rosa minor*. 53. *Rubus idæus*. 54. *Rubus saxatilis*. 55. *Rubus Norlandicus*. 56. *Potentilla anserina*. 57. *Potentilla argentea*. 58. *Potentilla Norvegica*. 59. *Tormentilla officinarum*. 60. *Geum suaveolens*. 61. *Geum rivale*. 62. *Nymphæa lutea*. 63. *Nymphæa alba*. 64. *Stratiotes aquatica*. 65. *Helleborus trollius*. 66. *Lathræa squammaria*. 67. *Thlaspi arvense*. 68. *Thlaspi campense*. 69. *Thlaspi bursa pastoris*. 70. *Brassica perfoliata*. 71. *Brassica napus*. 72. *Sinapi arvensis*. 73. *Sisymbrium pinnatifidum*. 74. *Erysimum leucoii folio*. 75. *Crambe maritima*. 76. *Geranium batrachioïdes*. 77. *Geranium gratia Dei*. 78. *Vicia sepium*. 79. *Trifolium purpureum*. 80. *Trifolium melilotus*. 81. *Leontodon ta-*

raxacum. 82. *Leontodon chondrilloïdes.* 83. *Hypochœris pratensis.* 84. *Hieracium fruticosum.* 85. *Crepis tectorum.* 86. *Sonchus lævis.* 87. *Sonchus Lapponicus.* 88. *Scorsonnera Pannonica.* 89. *Targopogon luteum.* 90. *Lapsana vulgaris.* 91. *Cichorium Scanense.* 92. *Gnaphalium dioïcum.* 93. *Solidago virga aurea.* 94. *Erigeron acre.* 95. *Achillea millefolium.* 96. *Achillea ptarmica.* 97. *Centaurea maxima.* 98. *Centaurea jacea.* 99. *Cnicus acanthifolius.* 100. *Viola canina.* 101. *Zostera maritima.* 102. *Sparganium erectum.* 103. *Sagittaria aquatica.* 104. *Humulus salictorius.* 105. *Atriplex vulgaris.* 106. *Equisetum fluviatile.* 107. *Equisetum scabrum.*

Plantes qui déplaisent aux Cochons.

1. *Hippuris aquatica.* 2. *Veronica tenuifolia.* 3. *Veronica beccabunga oblonga.* 4. *Veronica beccabunga rotunda.* 5. *Verorica pseudo-chamædris.* 6. *Valeriana vulgaris.* 7. *Iris palustris.* 8. *Scirpus sylvaticus.* 9. *Eriophorum polystachium.* 10. *Nardus pratensis.* 11. *Phalaris arundinacea.* 12. *Phalaris phleiformis.* 13. *Phleum vulgare.* 14. *Alopecurus infractus.* 15. *Cynosurus cæruleus.* 16. *Arundo lacustris.* 17. *Triticum rad. officinarum.* 18. *Montia palustris.* 19. *Scabiosa vulgaris.* 20. *Scabiosa succisa.* 21. *Asperula rubeola.* 22. *Gallium luteum.*

23. *Aparine vulgaris.* 24. *Alchimilla vulgaris.* 25. *Alchimilla Alpina.* 27. *Potamogeton natans.* 28. *Potamogeton perfoliatum.* 29. *Potamogeton plantaginis.* 30. *Myosotis pratensis.* 31. *Myosotis palustris.* 32. *Lithospermum annuum.* 33. *Cynoglossum vulgare.* 34. *Symphitum majus.* 35. *Pulmonaria immaculata.* 36. *Lycopsis arvensis.* 37. *Androsace minor.* 38. *Primula vulgaris.* 39. *Menyanthes trifoliata.* 40. *Ottonia palustris.* 41. *Lysimachia vulgaris.* 42. *Lysimachia axillaris.* 43. *Convolvulus arvensis.* 44. *Campanula vulgaris.* 45. *Hyoscyamus vulgaris.* 46. *Verbascum hirsutum.* 47. *Verbascum Scanicum.* 48. *Solanum vulgare.* 49. *Solanum dulcamara.* 50. *Salsola pungens.* 51. *Herniaria glabra.* 52. *Chenopodium Henricus.* 53. *Chenopodium stramonifolium.* 54. *Chenopodium vulvariæ.* 55. *Chærophillum cicutaria.* 56. *Sambucus ebulus.* 57. *Parnassia vulgaris.* 58. *Statice capitata.* 59. *Anthericum ossifragum.* 60. *Ornithogallum minus.* 61. *Asparagus Scanensis.* 62. *Convallaria lilium convallium.* 63. *Convallaria polygonatum.* 64. *Acorus palustris.* 65. *Berberis spinosa.* 66. *Rumex Britannica.* 67. *Alisma erecta.* 68. *Acer platanoïdes.* 69. *Epilobium irregulare.* 70. *Epilobium hirsutum.* 71. *Epilobium palustre.* 72. *Erica vulgaris.* 73. *Vaccinium*

maximum. 74. *Chryſoſplenium.* 75. *Perſicaria mitis.* 76. *Perſicaria urens.* 77. *Helxine ſcandens.* 78. *Helxine ſativum.* 79. *Paris nemorum.* 80. *Butomus paluſtris.* 81. *Pyrola irregularis.* 82. *Sedum graveolens.* 83. *Dianthus vulgaris.* 84. *Saxifraga officinarum.* 85. *Cucubalus behen.* 86. *Sedum acre.* 87. *Lythrum paluſtre.* 88. *Agrimonia officinarum.* 89. *Fragaria vulgaris.* 90. *Potentilla fruticoſa.* 91. *Comarum paluſtre.* 92. *Dryas Lapponica.* 93. *Chelidonium vulgare.* 94. *Actæa nigra.* 95. *Ciſtus vulgaris.* 96. *Euphorbia fruticoſa.* 97. *Reſeda luteola.* 98. *Delphinium ſegetum.* 99. *Aconitum Napellus.* 100. *Aquilegia officinarum.* 101. *Hepatica verna.* 102. *Pulſatilla vulgaris.* 103. *Anemone nemoroſa.* 104. *Ranunculus aquatilis.* 105. *Caltha paluſtris.* 106. *Ajuga verna.* 107. *Teucrium ſcordium.* 108. *Thymus ſerpillum.* 109. *Mentha arvenſis.* 110. *Mentha aquatica.* 111. *Glechoma hedera terreſtris.* 112. *Nepeta vulgaris.* 113. *Stachys fœtida.* 114. *Stachys arvenſis.* 115. *Galeopſis tetrahit.* 116. *Lamium perenne.* 117. *Leonurus cardiaca.* 118. *Scutellaria integrifolia.* 119. *Antirrhinum linaria.* 120. *Antirrhinum Upſalienſe.* 121. *Pedicularis calice tuberculoſo.* 122. *Pedicularis ſceptrum Carolinum.* 123. *Melampyrum vulgare.* 124. *Euphraſia.*

vulgaris. 125. *Scrophularia fœtida.* 126. *Linnæa.* 127. *Draba nudicaulis.* 128. *Lepidium perenne.* 129. *Cochlearia Armoracia.* 130. *Turritis glabra.* 131. *Sysimbrium sophia.* 132. *Erysimum vulgare.* 133. *Erysimum barbarea.* 134. *Erysimum alliaria.* 135. *Cardamine palustris.* 136. *Cardamine impatiens.* 137. *Dentaria bulbifera.* 138. *Arabis annua.* 139. *Geranium sanguineum.* 140. *Geranium malvaceum.* 149. *Geranium pedunculis longissimis.* 142. *Geranium Robertianum.* 143. *Malva repens.* 144. *Fumaria officinarum.* 145. *Polygala vulgaris.* 146. *Astragalus dulcis.* 147. *Orobus niger.* 148. *Lathyrus pratensis.* 149. *Vicia cracca.* 150. *Trifolium album.* 151. *Ononis inermis.* 152. *Ononis spinosa.* 153. *Hypericum quadrangulare.* 154. *Hypericum anceps.* 155. *Arctium lappa.* 156. *Carduus lanceolatus.* 157. *Carduus Helenii folio.* 158. *Serratula tinctoria.* 159. *Serratula carduus avenæ.* 160. *Bidens tripartita.* 161. *Eupatorium cannabinum.* 162. *Tanacetum vulgare.* 163. *Artemisia vulgaris.* 164. *Artemisia absinthium.* 165. *Tussilago farfara.* 166. *Inula helenium.* 167. *Aster Tripolium.* 168. *Buphtalmum tinctorium.* 169. *Chrysanthemum leucanthemum.* 170. *Matricaria chamomillum nobile.* 171. *Matricaria cha-*

momillum vulgare. 172. *Anthemis fœtida.* 173. *Centaurea cyanus.* 174. *Calendula arvensis.* 175. *Calla palustris.* 176. *Carex ferruginea.* 177. *Carex cærulea.* 178. *Typha palustris.* 179. *Alnus glutinosa.* 180. *Betula vulgaris.* 181. *Xanthium inerme.* 182. *Coryllus avellana.* 183. *Bryonia alba.* 184. *Populus tremula.* 185. *Fraxinus apetala.* 186. *Radiola Lapponica.* 187. *Pterix filix fœmina.* 188. *Asplenium trichomanes.* 189. *Acrosticum rupestre.*

Tout ce que nous avons prescrit pour l'engrais des Cochons deviendroit inutile, si on n'avoit pas l'attention de les châtrer, avant que de les engraisser. Les Cochons doivent, dit on, avoir six mois pour faire cette opération. Ceux qui prétendent qu'on doit toujours choisir cet âge, conviennent que si l'on fait plutôt cette opération, la chair en est beaucoup plus délicate; mais ils soutiennent en revanche que les Cochons n'en sont pas si beaux: on en voit cependant réussir constamment bien dans des endroits où l'on a coutume de les châtrer en les sevrant: on dit même que plus ils sont jeunes, moins l'opération est dangereuse. Le printemps & l'automne sont les saisons les plus pro-

pres pour la castration des Porcs ; car en été, il est à craindre que la gangrene ne s'y mette, ou que le froid, en hiver, n'offense tellement la plaie, que les Cochons en meurent.

Quand on veut engraisser les Cochons, on choisit l'automne préférablement à l'été, tant par rapport à l'abondance de nourriture, qu'à la diminution de la transpiration : on n'attend pas comme pour le reste du bétail que le Cochon soit âgé pour l'engraisser ; plus il vieillit, plus cela est difficile, & moins sa chair est bonne ; il est rare qu'on les laisse vivre plus de deux ans. Cependant ils pourroient croître encore pendant quatre ou cinq ans ; ceux que l'on remarque parmi les autres, par la grandeur & la grosseur de leur corpulence, ne sont que des Cochons plus âgés, que l'on a mis plusieurs fois à la glandée.

Aristote dit que les Cochons peuvent vivre vingt ans ; il ajoute que les mâles engendrent & que les femelles produisent jusqu'à quinze, ce qui ne se réalise cependant pas toujours. Quelques Auteurs observent que la Truie est pour ainsi dire en chaleur en tout temps ; elle recherche les approches du

mâle, quoiqu'elle ſoit pleine, ce qui peut paſſer pour un excès parmi les animaux, dont la femelle, dans preſque toutes les eſpeces, refuſe le mâle auſſi-tôt qu'elle a conçu.

Les Cochons aiment beaucoup les vers de terre & certaines racines ; c'eſt pour trouver les vers, & couper les racines, qu'on les voit toujours fouiller la terre avec leur boutoir : mais ils la fouillent çà & là, & moins profondément que les Sangliers ; ces derniers la fouillent toujours en ligne droite. Comme ces ſortes d'animaux font beaucoup de dégât, il faut les éloigner des terres cultivées, & ne les mener que dans les bois, & ſur les terres qu'on laiſſe repoſer. Lorſqu'ils ſont aux champs, & qu'il ſurvient un orage ou une pluie fort abondante, il eſt aſſez ordinaire de les voir déſerter le troupeau les uns après les autres, s'enfuir en courant, & toujours criant, juſqu'à la porte de leur étable.

Quoique les Cochons ſoient fort gourmands, ils n'attaquent & ne dévorent point les autres animaux ; ils mangent cependant quelquefois de la chair corrompue ; mais c'eſt peut-être

plutôt par néceſſité que par inſtinct. On ne peut cependant pas nier qu'ils ne ſoient avides de ſang & de chair ſanguinolente, puiſqu'ils mangent quelquefois leurs petits, ainſi que nous l'avons déja obſervé, & même encore des enfans au berceau; dès qu'ils trouvent quelque choſe de ſucculent, de gras, d'humide & d'onctueux, ils le lechent, & finiſſent bientôt par l'avaler. M. de Buffon dit avoir vu pluſieurs fois un troupeau entier de ces animaux s'arrêter à leur retour des champs autour d'un monceau de glaiſe nouvellement tirée; tous léchoient cette terre, qui n'étoit que très-légérement onctueuſe. & quelques-uns en avaloient une grande quantité.

Leur gourmandiſe eſt, comme on le voit, auſſi groſſiere que brutale; ils n'ont aucun ſentiment bien diſtinct. Les petits reconnoiſſent à peine leur mere, & ſont ſujets à ſe méprendre & à tetter la premiere Truie, qui leur laiſſe ſaiſir ſes mamelles.

Cette eſpece d'animal, quoiqu'abondante & fort répandue en Europe, en Afrique & en Aſie, ne s'eſt pas trouvée dans le continent du nouveau Monde; elle y a été tranſportée par les Eſpa-

gnols, qui y ont jetté des Cochons noirs, de même que dans presque toutes les grandes Isles de l'Amérique: ils se sont multipliés & devenus sauvages en beaucoup d'endroits; ils ressemblent à nos Sangliers; ils ont le corps plus court, la hure plus grosse & la peau plus épaisse que les Cochons domestiques, qui, dans les climats chauds, sont tous noirs comme les Sangliers. Les Cochons sont communément blancs dans nos Provinces septentrionales de France, & même en Vivarais, tandis que dans la Province de Dauphiné, qui est très-voisine, ils sont tous noirs; ceux du Languedoc, de Provence, d'Espagne, d'Italie, des Indes, de la Chine, sont aussi de la même couleur. Le Cochon de Siam ressemble plus au Sanglier que celui de France: on en voit à la Chine, dont le ventre des femelles traîne à terre, tant leurs pattes sont courtes; & la queue des mâles, qui tombe vers la tête perpendiculairement, a un mouvement continuel, comme la lentille d'une horloge. Un des signes les plus évidens de la dégénération des animaux de ce genre, sont les oreilles; elles deviennent d'autant plus souples,

d'autant plus molles, que l'animal eſt plus altéré, ou ſi l'on veut, plus adouci par l'éducation & par l'état de domeſticité; & en effet, nos Cochons domeſtiques ont les oreilles beaucoup moins roides, beaucoup plus longues & plus inclinées que le Sanglier, qu'on doit regarder comme le modele de l'eſpece.

MM. Arnaud de Nobleville & Salerne, rapportent qu'un Particulier leur fit préſent d'une eſpece de bezoard de porc; c'étoit une petite pierre ronde, groſſe comme une noix muſcade, dure, compacte, légere, du poids de cinquante-quatre grains, aſſez liſſe, & griſâtre en dehors, qui s'étoit trouvée ſuivant ce Particulier dans la veſſie d'un Porc. Il paroît, ajoutent ces Auteurs, que les pierres de Porc ſont rares; car pluſieurs Chaircuitiers, auxquels nous montrâmes la nôtre, ne ſe ſouvenoient pas d'en avoir jamais trouvé de pareille; au reſte, le Cochon qui la portoit dans la veſſie, n'étoit ni moins gras, ni moins bon qu'un autre.

Ariſtote obſerve qu'en Illyrie, en Pannonie, & en quelques autres lieux, il ſe trouve des Cochons ſolipedes,

c'eſt-à-dire, qui ont le pied ſimple, au lieu de l'avoir diviſé en fourchu.

M. Linnæus va plus loin, puiſqu'il dit qu'on voit par-tout des Cochons ſolipedes : nous croyons néanmoins que ces ſortes de Cochons ſont des eſpeces de monſtruoſités qui pechent par défaut, comme il ſe trouve fréquemment des monſtruoſités d'autre nature parmi ces animaux, ainſi que nous le dirons plus bas.

Quoiqu'on diſe que le nombre de mamelles eſt relatif dans les différentes eſpeces d'animaux, au nombre des petits que la femelle doit prendre & allaiter; néanmoins la Truie qui n'a que douze mamelles, ſouvent moins, & jamais plus, produit quelquefois juſqu'à quinze, dix-huit, & même vingt petits. On lit dans la nouvelle Maiſon Ruſtique qu'on a vu en France des Truies qui en ont eu juſqu'à trente-ſept d'une ſeule portée, ce qui paroît incroyable.

Schwenckfeld rapporte que la Truie a quelquefois une ſuperfétation, & qu'en l'an 1602, dans une ferme de ſon voiſinage, une Truie fit le premier jour quatre petits, & huit autres quelques jours après.

Quand une Truie a cochonné, on prétend qu'elle donne au premier né la premiere mamelle, qui eſt la plus proche des jambes de devant, & celle qui contient le plus de lait, & ainſi de ſuite, juſqu'aux derniers; auſſi chaque petit, ajoute-t-on, connoît ſa mamelle dans l'ordre qu'il eſt venu au monde: on ne voit pas qu'ils changent la leur pour en prendre une autre. Cela ne paroît pas cependant ſe rapporter à ce que nous avons dit plus haut de ce petit animal, qu'il ne connoiſſoit pas ſa mere. Il peut fort bien ne la pas connoître, mais connoître au moins la poſition de la mamelle qu'il tette. Ce dernier fait eſt même ſi vrai, que ſi on ôte à la mere un de ſes petits, la mamelle qu'il tettoit ſe flétrit incontinent.

Les Cochons ſe battent avec d'autres Cochons étrangers, quelquefois juſqu'à effuſion de ſang; mais il eſt rare qu'un Cochon coupé oſe réſiſter à un Verrat: celui-ci eſt comme le chef du troupeau; il ne craint point les chiens, il les attaque & les pourſuit; dans ſa furie, il hériſſe ſes poils; il gratte la terre; il écume, & il ſe montre quelquefois terrible aux hommes même.

Ces animaux viennent à la voix des personnes qui les appellent, lorsqu'ils y sont accoutumés de jeune âge, & obéissent à leur commandement : on s'en sert pour découvrir les truffes, dont ils sont fort avides.

Il est parlé dans les Ephémérides des Curieux de la Nature, d'un Cochon, dans le cœur duquel on trouva un nid de vers, qui avoient presque rongé toute la substance de cette partie ; & d'un Cochon monstrueux, né sans poils, dont la chair spongieuse & molle, placée sur le devant de la tête, étoit assez semblable à la trompe d'un éléphant ; cette chair étoit mobile en tout sens, parsemée de quelques poils longs, en très-petit nombre. La mâchoire supérieure formoit le museau de l'animal, & avoit aussi quelque rapport avec la trompe d'un éléphant, en sorte qu'il paroissoit avoir deux trompes ; il avoit la langue pointue & hors de la gueule ; la mâchoire inférieure étoit remarquable par sa courbure ; les pieds étoient fourchus & recourbés, de maniere que la pointe étoit tournée en haut.

Ambroise Paré fait aussi mention dans ses Œuvres d'un Cochon monf-

trueux, né à Metz; il avoit huit jambes, quatre oreilles, la tête d'un vrai chien, les derrieres du corps séparés jusqu'à l'estomac, ensuite réunis ensemble vers cette partie ; il avoit en outre deux langues situées au travers de la gueule, & quatre grandes dents de chaque côté dessus & dessous ; les sexes étoient confondus, en sorte qu'on ne pouvoit connoître si ces deux derrieres de l'animal étoient mâles ou femelles: on ne remarquoit sous la queue de chacun qu'un seul conduit.

Les Cochons sont sujets à plusieurs maladies : nous allons les examiner les unes après les autres, & nous en rapporterons en même temps les différens traitemens : nous aurons recours pour cet objet à un excellent Traité, intitulé, le Gentilhomme Cultivateur. C'est de tous les Ouvrages celui où cette matiere est le mieux discutée.

La fievre attaque les Cochons comme les autres Bestiaux ; pourquoi en seroient-ils exempts? La nourriture répugne à cet animal, malgré sa grande voracité, dès qu'il en est une fois atteint; il maigrit en peu de temps, & il s'affoiblit ; & si on néglige de lui donner du secours, il dépérit entiérement.

ment. Pour procéder réguliérement à la guérison de cette maladie, on commencera d'abord par faire à l'animal malade une saignée abondante derriere l'oreille ; & si le sang ne coule pas librement, par l'incision qu'on lui fera pour cet effet, on lui coupera un peu de la queue ; la saignée faite, on le tiendra bien chaudement, & on lui donnera des chapelures de pain trempées dans du bouillon, avec un peu de pouliot haché bien menu. Cette nourriture est une de celles qui lui plaisent le plus ; il ne manque pas d'en manger, dès qu'on la lui présente, se trouvant d'ailleurs soulagé par la saignée : mais on ne lui en laissera pas beaucoup manger ; on la lui ôtera même aussi-tôt qu'il en aura goûté : c'est ainsi qu'on réveille son appétit ; il en devient par-là vorace : on ajoute pour lors une demi-once de *philonium romanum* sur quatre pintes des susdites chapelures, & on lui en fait avaler une petite quantité : on lui interdit ensuite toute nourriture pendant huit heures : on l'affame par ce moyen, & il prend conséquemment sans répugnance le restant de ces chapelures, qui operent ordinairement sa guérison. Si cepen-

dant on s'appercoit que le jour suivant, l'animal ne se porte pas mieux, on lui réitérera la saignée, & on lui donnera le même remede. Lorsqu'on le voit manger avec appétit, on peut dire qu'il est guéri.

La maladie à laquelle le Cochon est le plus sujet, est la ladrerie ; cette maladie provient de la grande quantité de mauvaise nourriture que cet animal avale ; elle se manifeste par une tumeur qui se forme sur ses yeux ; lorsqu'il en est affecté, il tient sa tête fort penchée ; il devient foible, languissant, & refuse toute nourriture.

Le Rédacteur du Dictionnaire économique, prétend qu'il y a trois manieres de connoître si un Cochon est ladre.

1°. Lorsque lui levant la langue, on voit dessous de petites pustules noirâtres.

2°. Lorsqu'il ne peut se soutenir sur les pieds de derriere.

3°. Enfin, lorsque la soie qu'on lui arrache de dessus le dos est sanglante à la racine. Son palais & sa gorge se chargeront encore de pustules pareilles à celles de dessous la gorge; ensuite sa tête, & en général tout le corps;

quelquefois il n'en a que très-peu, & le plus ſouvent point du tout à la langue; mais quand on vient à le tuer, on l'en trouve intérieurement infecté: on regarde pour lors ſa chair comme mal-ſaine pour ſervir d'aliment; le vendeur eſt obligé d'en rendre le prix, & le Porc eſt jeté à la voirie; mais s'il ne ſe trouve après l'avoir tué que quelques grains ſuperficiels, un mois de ſalaiſon peut corriger ce défaut; la viande, à ce qu'on dit, n'en eſt que plus délicate.

Pour tâcher de guérir les Cochons de cette maladie, on nettoiera régulièrement tous les jours leurs toits: on ne les laiſſera point manquer de bonne & fraîche litiere: on les ſaignera ſous la queue: on les baignera enſuite dans l'eau claire, & on les laiſſera promener long-temps: on ne leur épargnera pas le manger. La meilleure nourriture qu'on puiſſe pour lors leur donner ſera du marc de raiſin mêlé avec du ſon & de l'eau. Si le mal ne ſe diſſipe point par ce régime, il diminue certainement.

Un remede que propoſe encore le Dictionnaire économique pour cette maladie, eſt le ſuivant: vous envelop-

pez dans un linge un peu d'antimoine crud en poudre, & vous le mettez infuser pendant vingt-quatre heures dans une lessive faite avec des cendres de vigne sauvage ; vous y ajoutez une pincée de sel de saturne, & vous en faites prendre au Cochon un verre entier mêlé dans du son pendant huit ou neuf jours.

L'Auteur du Journal économique du mois d'Août 1751, dit qu'il faut pulvériser de l'antimoine crud, le mêler avec un peu de farine d'orge, & en répandre sur la langue de l'animal infecté de ladrerie. Ce remede, suivant lui, le guérit infailliblement : on n'en fera usage, que lorsque les petites pustules noirâtres sont bien formées sous la langue, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal : on lui en donne plusieurs fois la semaine ; & quand il ne s'agit que d'en garantir le Cochon, une seule fois par semaine suffit.

On rapporte dans le Gentilhomme Cultivateur un autre remede qu'on dit très bon pour cette maladie.

Faites échauffer, dit l'Auteur de cet Ouvrage, un breuvage dans lequel vous mettrez une demi-livre d'herbe hépatique grise, & de l'ochre rouge,

comme un œuf, avec aſſez de nitre en poudre pour couvrir une piece de douze ſols ; le Cochon ſera tenté d'en manger, pourvu cependant qu'on l'ait tenu trente-ſix heures ſans lui rien laiſſer prendre, avant que de lui préſenter le mêlange ; dès qu'il en aura un peu avalé, on le lui ôtera auſſitôt, & on le lui repréſentera de quatre en quatre heures ; la ſeconde fois, il en mangera un peu plus, & ſon appétit reviendra peu-à-peu : on aura attention de mettre un peu de nitre, & beaucoup d'herbe hépatique dans tout ce qu'on lui donnera. Ce remede opere ordinairement ſon effet, à moins que la maladie ne ſoit ſi invétérée, qu'elle ne ſoit devenue incurable, ce qui arrive aſſez ſouvent.

Une troiſieme maladie qui affecte les Cochons eſt la jauniſſe : on reconnoît qu'ils en ſont attaqués, par la couleur jaune dont leurs yeux ſont chargés ; cette couleur paroît auſſi autour de leurs levres, & le deſſous de leurs mâchoires eſt enflé. Les ſymptômes de cette maladie étant connus, voyons à préſent le traitement.

Prenez de la grande chelidoine, exprimez-en le ſuc, & ajoutez-y une

quatrieme partie de vinaigre ; pilez en même temps une certaine quantité de cloportes ; préparez enſuite un breuvage chaud ; la doſe eſt d'une demi-livre de cloportes ſur une pinte de ſuc de chelidoine, mêlé avec le vinaigre. On tiendra l'animal pendant trois heures ſans le laiſſer manger, avant que de lui préſenter le breuvage, & ſix heures après qu'il l'a pris.

Si l'animal malade ne le prend pas tout-à-fait, il faut le lui ôter auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ſon dégoût, & le lui repréſenter une heure après : c'eſt ainſi qu'on peut engager un Cochon à manger, quelque malade qu'il ſoit ; c'eſt même la vraie méthode pour guérir les maladies dont il eſt attaqué ; & en effet, ſi un Cochon, qui par ſa nature eſt un animal vorace, ceſſe de manger, il dépérit ſubitement, & en meurt même, ſi on ne trouve le moyen de le remettre en appétit.

Des différens animaux qui exiſtent ſur la ſurface du globe, il n'y en a aucun qui ait naturellement l'eſtomac plus à l'épreuve que le Cochon ; ſa grande voracité l'expoſe néanmoins à ſouffrir de cette partie au point de vomir la nourriture qu'il a priſe. Ce vomiſſement fait des progrès rapides,

si on ne s'y prend pas à temps : on commencera d'abord par lui changer sa nourriture : on ajoutera même, s'il est nécessaire, une médecine à la nouvelle qu'on lui donnera : on le nourrira par exemple de feves dans un peu d'eau, & on lui supprimera tous les alimens grossiers dont il est avide ; si le mal persiste, ou même s'il augmente, on mêlera tous les jours une once de mithridate avec sa nourriture ; son estomac s'échauffera & se fortifiera, pourvu cependant qu'on ait l'attention de lui continuer de bons alimens.

Une maladie qui affecte encore les Cochons, est celle qu'on nomme rougeole : on la connoît à la rougeur des yeux, à la saleté de la peau, & à la répugnance qu'ont ces animaux pour toute espece de nourriture ; lorsqu'on s'appercevra qu'ils en sont affectés, on les tiendra à jeun pendant trente-six heures : on leur présentera pour lors, cependant en petite quantité, une nourriture chaude & bien préparée : on y ajoutera quarante grains de sel de corne de cerf, & deux onces de bol ammoniac : on continuera ce remede jusqu'à parfaite guérison, & même quelques jours

au-delà, pour éviter la rechûte : on aura en outre l'attention de renouveller souvent leurs litieres; rien ne favorise plus l'opération des remedes.

La léthargie est une maladie assez commune aux Cochons ; ils s'assoupissent pendant le jour, & négligent la nourriture qu'on leur donne ; en sorte que peu-à-peu ils en maigrissent, & ils en périroient infailliblement, si on n'y apportoit remede.

Pour remplir les indications qui paroissent mieux convenir à la léthargie des Cochons, on leur fera une saignée abondante derriere l'oreille, & on leur coupera une partie de la queue deux heures après la saignée : on leur donnera le matin à-peu-près une pinte de nourriture chaude, dans laquelle on mettra une certaine quantité de pourpier sauvage; ils ne manqueront pas d'essayer d'en manger, pourvu qu'on les ait tenus auparavant pendant quelque temps à jeun ; ils n'ont pas plutôt avalé un peu de ce mêlange, qu'ils vomissent. Ce vomissement, qui met tous les ressorts en mouvement, réveille les Cochons, & quelquefois les guérit à la premiere dose; ce qu'on reconnoît, lorsqu'ils marchent libre-

ment, qu'ils ſont gais, & qu'ils ne demandent pas mieux que de ſe promener.

On appelle ratelle le gonflement de la rate des Cochons; la gourmandiſe rend ces animaux ſujets à cette maladie : on prétend qu'elle leur provient pour l'ordinaire d'un engorgement des glandes. Lorſqu'on remarquera quelques Cochons qui ſe penchent d'un côté en marchant, on doit être convaincu ou que leur rate eſt enflée, ou qu'il y a quelques obſtructions. Pour les ſecourir efficacement dans ce cas, on exprimera le ſuc d'une bonne quantité de feuilles & de ſommités d'abſynthe : on y ajoutera un peu de ſuc de pourpier, & on en donnera une pinte dans la nourriture qu'on préſentera à chacun d'eux, juſqu'à un entier rétabliſſement. La guériſon de ces animaux ſe reconnoît à leur marche libre & à leur tranquillité. Si la maladie eſt opiniâtre, & réſiſte à ce régime, on procédera pour lors à une ſaignée : on ſupprimera enſuite pendant quatre heures toutes ſortes de nourriture, & on fera avaler aux bêtes malades quatre bols compoſés de la façon ſuivante.

Prenez dix grains de ſcammonée; vingt-cinq grains de rhubarbe des Moines réduite en poudre impalpable; mêlez le tout avec une ſuffiſante quantité de farine de bled de Turquie, ou à ſon défaut, de froment, & avec une ſuffiſante quantité de ſuc d'abſynthe, juſqu'à conſiſtance de bols; vous les enveloppez de farine, pour que le goût de l'abſynthe ne répugne point à l'animal, & vous lui donnerez pour boiſſon, tant qu'il en voudra, de l'eau de ſon bien chaude.

On guérit encore les Cochons attaqués de cette maladie, en éteignant dans leur boiſſon des charbons de tamariſc allumés.

Le cours de ventre eſt une maladie commune chez la plupart des beſtiaux, & encore plus chez les Cochons; la mauvaiſe nourriture que leur grande voracité leur fait prendre, la leur cauſe ordinairement; elle agit d'autant plus vivement ſur eux, qu'ils ſont naturellement relâchés, & que la mucoſité de leurs inteſtins eſt plus aqueuſe que mucilagineuſe. Pour détruire cette maladie au premier abord, on ajoutera à la nourriture qu'on donne ordinairement à ces animaux, une demi-

livre de cosses, ou autrement de calices de glands. Quand ce remede produit l'effet qu'on en attend, on le continue jusqu'à guérison; mais s'il ne suffit pas, on mêle pour lors avec la nourriture une poignée de racine de tormentille hachée bien menu. Ordinairement cette derniere plante complette la guérison. Quand la maladie est invétérée, il faut avoir recours au remede suivant : on prend de la racine de fumeterre seche & pulvérisée, environ deux gros; de la rhubarbe de Moine, ou même de la vraie rhubarbe, un demi-gros; de coques d'œufs réduites en poudre impalpable, un gros : on incorpore le tout avec de la graisse ou du beurre, n'importe : on y met une suffisante quantité de grains de bled de Turquie pilés & réduits en poudre : on coupe cette espece de pâte par petits morceaux, qui ne soient pas plus gros que des lentilles, & on les mêle avec du son un peu chaudement détrempé : on tient cinq ou six heures l'animal à jeun, avant de lui présenter cette composition. Pressé par l'appétit, il la mangera, & on aura tout lieu d'en voir l'efficacité : on con-

tinue tous les matins ce régime jusqu'à sa guérison complette.

Rien n'est plus ordinaire que de voir les Cochons avec des tumeurs ou des enflures dures, & des ulceres qui se forment sur plusieurs parties de leur corps : on observera bien le moment dans lequel ces tumeurs commencent à se ramollir, pour les ouvrir dans toute leur étendue, & presser les levres de la plaie avec le pouce, afin que la matiere sorte, & que la suppuration soit complette. L'opération faite, on oint toutes ces ouvertures avec du goudron & du sain-doux : la cure est infaillible.

On met au rang des maladies du Cochon la saleté de sa peau ; elle devient quelquefois farineuse, & se couvre de petits ulceres qui le font dépérir, à moins qu'on n'y apporte un prompt secours : on commence la cure de cette maladie par saigner le Cochon sous la queue ; la saignée doit être au moins d'une pinte : on prépare ensuite de l'eau de savon : on frotte une brosse de savon mol : on la trempe dans l'eau, & on frictionne l'animal. Cette opération faite, on le lave en-

ſuite avec de l'eau de chaux : on tient ſon toit bien propre, & on lui donne une bonne nourriture ; deux jours après, on répete encore une fois la friction, & on le lave avec de l'eau de chaux. Si après tous ces ſecours, il ne guérit pas, on peut être aſſuré que ſon ſang eſt corrompu : on mêlera pour lors une bonne quantité de fleurs de ſoufre à tout ce qu'il mange : on fera en même temps uſage des remedes ci-deſſus indiqués. Si la peau eſt entamée, il faut la frotter avec du goudron & du ſain-doux mêlés enſemble, & pour accélérer la guériſon, on ajoutera à ce mêlange des fleurs de ſoufre.

Il ſurvient aux oreilles des Cochons une eſpece de mal occaſionné par la boue & les autres ſaletés qui s'attachent à leurs oreilles ; mais le plus ſouvent encore par les morſures des chiens : quelquefois ces deux cauſes ſe trouvent réunies ; les chiens font des bleſſures, & la ſaleté qui s'y raſſemble forme des plaies purulentes. Quand les Cochons ont ces ſortes de plaies, on lave d'abord leurs oreilles avec du vinaigre bien chaud, & égale quantité de goudron & de ſain-doux : on y ajoute un peu de ſavon : on répete

cette friction jusqu'à la cure parfaite.

Une maladie des plus funestes aux Cochons, c'est lorsque leur peau se trouve couverte de boutons ; ils en sont minés insensiblement, & ils en dépérissent totalement. Cette maladie est une espece de gale qui se communique avec le temps au sang, qui le corrompt, & met l'animal dans un état dont il ne revient point. La mal-propreté du toit, & une nourriture mal-saine en sont toujours la cause. Ce qu'il y a de dangereux en elle, c'est qu'elle est contagieuse, & qu'elle infecte en peu de temps tous les Cochons qui communiquent avec ceux qui en sont attaqués; pour procéder à sa cure, la premiere chose qu'on fera sera de mettre une once de thériaque de Venise dans la nourriture qu'on lui donne: on lave ensuite les boutons avec de l'eau de savon, & on les frotte avec deux livres de sain-doux, après y avoir ajouté une pinte de goudron & des fleurs de soufre, autant qu'il en faut pour donner à ce mêlange la consistance d'un onguent ferme. On fait tous les soirs une friction, jusqu'à ce que l'animal soit guéri : on le purgera dans le commencement de sa convalescence

avec les drogues que nous avons pres-crites en parlant du gonflement de la rate. Si la maladie résiste aux frictions, on ajoutera à l'onguent une demi-once de mercure, & on aura soin de tenir à l'animal le ventre libre.

Les Auteurs prétendent que quand les Cochons sont attaqués de maladies pestilentielles, ce qui n'est pas commun, on les guérit facilement par le moyen des racines d'asphodele grossiérement pilées, qu'on jette dans leur auge, ou autres endroits où ils boivent, & même encore dans quelques lieux où ils ont coutume de se vautrer. Si ces animaux ont quelques maladies inconnues, il faut les tenir enfermés pendant un jour & une nuit, sans leur donner ni à boire, ni à manger : on mettra en même temps infuser dans de l'eau des racines de concombre sauvage pilées, pour lui donner à boire le lendemain ; quand il en aura bu abondamment, il ne tardera pas à vomir, ce qui annoncera la cause de sa maladie. Quelques Ecrivains disent, je ne sais sur quel fondement, que les Cochons ne deviennent point malades, si on leur donne à manger dix écrevisses de riviere. J'ai

vu donner avec ſuccès, comme préſervatifs, à ces animaux, des branches & feuilles de livêche parmi leur nourriture. On eſt en général toujours certain qu'un Cochon eſt malade, quand il penche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux, & plus peſant que de coutume, ou bien lorſqu'il eſt dégoûté ; il peut arriver auſſi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces ſignes ; mais ce qui peut faire ſoupçonner en lui quelques infirmités, c'eſt lorſqu'au lieu de conſerver ſon embonpoint ordinaire, on le voit diminuer peu-à peu ; pour lors, afin de s'en éclaircir, on prend à contre-poil une poignée de ſoie ſur ſon dos, ou ſur le col, & on la lui arrache. Si la racine de cette ſoie eſt nette & blanche, c'eſt bon ſigne: mais ſi on y apperçoit quelque marque ſanglante ou noirâtre, ou une ſanie épaiſſe, on peut aſſurément juger que le Cochon eſt malade; il ne s'agit plus alors que d'examiner quel eſt le genre de maladie.

Le Cochon eſt d'un uſage commun en aliment, & d'une grande reſſource pour les gens de la campagne. Pour qu'il ſoit bon, il ne faut pas qu'il

ſoit ni trop jeune, ni trop vieux ; il faut de plus qu'il ſoit gras, tendre, & qu'il ait été nourri de bons alimens. La chair de cet animal nourrit beaucoup, & fournit un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément ; mais elle ſe digere difficilement, & produit des humeurs lentes, viſqueuſes & groſſieres : c'eſt ce qui fait qu'elle ne convient pas aux vieillards & aux perſonnes foibles & délicates, & qu'elle n'eſt propre qu'aux jeunes gens d'un tempérament ſec & bilieux, & qui ont un bon eſtomac, ou aux gens de la campagne, qui ſont accoutumés à des violens exercices du corps. La Truie ni le Verrat ne ſont pas ſi recherchés en aliment que le Porc châtré, d'autant que leur chair eſt d'un goût moins agréable ; quant au Cochon de lait, pluſieurs perſonnes l'eſtiment beaucoup, & on le ſert ſur les meilleures tables, après l'avoir fait bien rôtir & farcir avec des herbes fines ; mais il eſt viſqueux, & ſe digere difficilement.

Avant que d'employer les Cochons pour aliment, on les engraiſſe comme nous avons dit ci-deſſus, après quoi on les tue. Le meilleur temps pour cette opération eſt depuis la Saint-

Martin jusqu'au Carnaval, quoiqu'il y ait cependant des endroits où on les tue durant toute l'année, même pendant l'été. Pour les tuer plus facilement, on les chatouille sur le dos, pour pouvoir plus aisément les terrasser; après qu'ils sont tués, selon les différens usages du pays, on les pele comme les Cochons de lait, en les lavant dans l'eau bouillante, ou bien on les fait griller dans la paille dont on les entoure, & qu'on allume, les Cochons étant posés sur des bûchers. On prétend que celui qui est lavé à l'eau bouillante a la chair plus blanche; mais en revanche, elle est moins bonne & moins succulente que la chair de celui que l'on grille.

Quand un Cochon est grillé, on le lave, ou bien on le ratisse simplement avec un couteau; après quoi on le pend à un croc par les pieds de derriere, pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles, pour faire les andouilles, les boudins & les saucisses; le sang est aussi d'un grand usage pour faire les boudins. Le Cochon ne se coupe en morceaux, pour être salé, qu'après qu'il est totalement réfroidi, & que sa plus grande humidité est entiérement dissi-

pée: on dit encore qu'il faut laisser un peu faisander cette viande, avant de la mettre au sel: on prépare à cet effet un saloir qui soit bien relié, & tellement ajusté, que la saumure ne puisse s'en écouler; il faut qu'il soit garni d'un couvercle qui puisse même se fermer à la clef: on lave d'abord le saloir avec de l'eau chaude & des herbes aromatiques: on le laisse ensuite sécher, après quoi on fait bouillir deux ou trois bonnes poignées de genievre, ou même plusieurs rameaux de cet arbuste dans un chaudron d'eau; quand le tout a bouilli pendant quelque temps, on le jette dans le saloir, & on l'y laisse jusqu'à ce que tout le bois en ait pris l'odeur; enfin, on vuide cette eau: on y met de l'eau fraîche: on lave bien tout le saloir, & on la jette.

Voici actuellement la méthode de saler le lard & la viande de Cochon: on les coupe par morceaux: on étend tous les morceaux les uns après les autres sur le saloir: on les frotte de sel avec la main, en sorte qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait pas été pénétré: à mesure qu'on sale les morceaux, on les arrange dans le saloir: on serre l'un contre l'autre, &

on les entaſſe par lit : on les laiſſe pendant huit jours en cet état ; au bout de cet eſpace, on les change de ſituation, en mettant deſſous ceux qui étoient deſſus, & en frottant de ſel les endroits où il n'y en auroit pas aſſez : on les dérange ainſi, juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant : on bat alors chaque piece avec un bâton, pour en ôter le ſel ſuperflu ; puis on les attache à un endroit à l'abri de la chaleur ; mais pour les garder plus long-temps, il faut auparavant les mettre pendant quelque temps à la cheminée.

Ou bien on s'y prend ainſi pour ſaler les Cochons ; après en avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, on fend tout le reſte en deux parties : on les ſale bien : on paſſe deſſus, & par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le ſel, & de deux jours en deux jours ; après quoi on pend le ſalé au plancher, & on ſale de même les pieces qu'on a levées.

Il y a des perſonnes qui ont une méthode particuliere pour conſerver le lard ; après qu'il a été pendant quinze jours dans le ſel, elles ſont pro-

vision d'une caisse où on puisse au moins mettre trois grandes pieces: elles mettent d'abord du foin au fond; elles enveloppent ensuite chaque piece de lard dans du foin, & elles mettent une couche entre deux; cela empêche le lard de se rancir, & on le trouve au bout d'un an aussi frais que le premier jour: on aura seulement soin de les garantir des rats & des insectes qui peuvent se couler dans la boëte.

Aux Indes, tant orientales qu'occidentales, en Géorgie, &c., le Cochon passe pour un très-bon aliment, dans tous les temps & dans tous les cas. R. Lade rapporte que cet aliment resserre le ventre à la Havane, tandis qu'il le relâche dans ce pays. Les Médecins y conseillent le Porc rôti après la purgation.

Le Cochon est regardé comme un animal immonde dans la loi Judaïque, & même encore chez les Mahométans.

On vante beaucoup parmi nous le lard du Cochon de Syracuse & le jambon de Mayence. Du temps de Galien, les Athletes qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts ni plus vigoureux que quand ils vivoient de

chair de Cochon ; les gens de mer en font encore actuellement grand usage. La graisse de l'épiploon & des intestins, qui est différente du lard, fait le sain-doux & le vieux oing. Cette graisse est très-employée dans la cuisine pour préparer différens alimens. On prétend que le scorbut, qui est si commun dans le Nord, ne provient que du fréquent usage de la chair salée & fanée du Cochon.

Après avoir considéré cet animal comme aliment, examinons-le à présent comme médicament. La Médecine tire du Cochon, pour la matiere médicale, différentes parties, telles que sa graisse, son fiel, ses excrémens ; & de la Truie, la vulve, ou partie naturelle. La graisse récente, appellée panne ou sain doux, lorsqu'elle est nouvellement fondue, est anodine & émolliente : on l'emploie principalement dans les pommades & onguens rafraîchissans, comme l'onguent rosat, &c. : on s'en sert pour appaiser les douleurs invétérées des reins & des articulations : on la mêle encore dans les cataplasmes propres à ramollir les tumeurs accompagnées d'inflammation. Borellus donne pour un remede

excellent contre la brûlure, l'application de feuilles de laurier, enduites de graiſſe de Porc bouillante. Pour faciliter la ſortie des dents des enfans, l'uſage aſſez ordinaire des Nourrices eſt de leur frotter les gencives avec une couenne de lard. Etmuller donne comme un excellent remede contre les toux violentes la compoſition ſuivante: on prend trois têtes d'ail: on les pile & on les incorpore avec une ſuffiſante quantité de graiſſe de Porc, pour un onguent dont on oint les plantes des pieds devant le feu, le ſoir en ſe couchant; & étant au lit, on en oint auſſi un peu l'épine du dos. Ce remede n'aura pas été fait trois fois, que la toux ceſſera infailliblement. Le vieux lard fondu & coulé produit de bons effets en liniment, pour déterger les puſtules de la petite vérole, & empêcher qu'elles ne creuſent: on s'en ſert encore pour déterger & conſolider les plaies; l'oing eſt de la graiſſe de Porc qu'on a laiſſé vieillir, & qui a pris une odeur rance & puante, par le long ſéjour qu'elle a fait dans les pots. Cet oing eſt émollient & réſolutif, étant appliqué extérieurement; les Ouvriers s'en ſervent pour oindre les eſſieux,

les rouleaux des presses, & plusieurs autres instrumens. Le cambouis n'est autre chose que l'oing noirci par une impression de fer qu'il a prise, par le frottement autour des roues des carrosses & des charrettes; il est bon en liniment, pour calmer la douleur des hémorrhoïdes, & pour les résoudre. Le fiel de Porc est utile aux affections des yeux & des oreilles; il déterge & guérit les ulceres qui arrivent à ces parties: on le fait dessécher, pour le mêler dans les suppositoires où il sert d'aiguillon : on prétend qu'il fait croître les cheveux, d'autres disent le contraire. La fiente de Cochon est discussive & résolutive: on la met toute chaude sur les démangeaisons, les exanthêmes & les autres tumeurs dures de la peau; elle arrête les hémorrhagies du nez par son odeur forte, ou broyée dans de l'eau, & attirée par les narines.

La même fiente toute chaude, enveloppée dans un linge, & appliquée sur la vulve, est un remede éprouvé contre l'hémorrhagie de la matrice; son infusion dans du vin blanc, dont on donne la colature à la dose de trois ou quatre cuillerées, est très-vantée

dans

dans les Ephémérides d'Allemagne contre les fievres intermittentes, qu'elle emporte par les ſueurs abondantes qu'elle procure. On aſſure encore que cette fiente guérit les morſures des bêtes venimeuſes.

La vulve, ou la partie naturelle de la Truie, eſt recommandée dans les Auteurs comme un excellent ſpécifique contre l'écoulement involontaire des urines. Ce remede a toujours réuſſi dans les cas où d'autres avoient échoué; il n'exige aucun régime, & l'on peut accommoder ce mets de quelle façon on le voudra, pour le faire manger à la perſonne incommodée: il le faut continuer pendant quelques jours. L'Auteur de la Gazette Salutaire prétend que la veſſie produit le même effet: il attribue encore des propriétés aux poumons & à l'aſtragale; les premiers ſont excellens pour les écorchures des pieds, & le ſecond pour les fractures des os & pour les douleurs du col & de la tête.

Des uſages médicinaux, paſſons aux économiques. Le vieux-oing ſert en partie d'appât pour attirer les loups,

renards & rats: on s'en ſert encore pour graiſſer les eſſieux des roues, comme nous l'avons déja dit. Le ſang de cet animal entre dans quelques compoſitions d'appât pour le poiſſon. On n'eſtime pas beaucoup le fumier de Cochon; il eſt brûlant, lorſqu'on tient l'animal enfermé. On lit dans le Journal Economique, que ſi l'on couvre les foſſes d'une houblonniere avec cette eſpece de fumier, avant qu'il ſoit conſommé, on garantit par-là le houblon de la roſée farineuſe qui le fait périr.

Le Verrat & la Truie ont le cuir fort épais: on s'en ſert pour relier de très-grands livres, qui fatiguent beaucoup: on en fait auſſi des cribles: on prépare des vergettes, des broſſes & des pinceaux avec les ſoies.

Avant de finir cet article, nous allons rapporter, d'après le Dictionnaire du Cultivateur, le profit que peut rapporter annuellement le Cochon. Il eſt, dit l'Auteur de ce Dictionnaire, d'un grand rapport, & on en peut faire un commerce excellent, puiſqu'une Truie porte deux fois l'année, & qu'elle donne à chaque fois

dix ou douze Cochons ; ainſi, en vendant ſeulement un écu chaque petit Cochon au bout de trois ſemaines qu'il eſt né, une Truie rapporte vingt-quatre écus par an. Si on a ſeulement quatre Truies, leur produit pourroit aller à 300 liv. ; ainſi à proportion. Nous avons en outre fait voir tous les différens uſages, qui ſont très-nombreux, auxquels on peut employer les différentes parties de cet animal. Evaluons donc actuellement la dépenſe & le gain qu'on peut faire à élever des Cochons. Quoique l'éducation de ces animaux ne ſoit pas une des plus avantageuſes parties de l'économie champêtre, on ne doit cependant pas la mettre au nombre des plus mauvaiſes ; & en effet, dix bonnes Truies peuvent rapporter annuellement en deux portées cent ſoixante Cochons, mettant chaque portée à huit petits. Les quatre-vingts premiers qui viennent ordinairement aux environs de Noel, n'ont beſoin que d'un peu de lait de beurre, ou d'un peu de grain & de farine mêlés, juſqu'à la Saint-Michel qu'ils parcourent les chaumes ; & dans ce temps, on peut les vendre 6 liv. & même 6 liv. 10 ſ., ce

qui monte pour le total depuis 480 l. jusqu'à 520 liv. La seconde portée tombe ordinairement en Juin ou Juillet : mais si l'on trouvoit de la difficulté à nourrir les petits Cochons en hiver, on peut vendre cette seconde portée après la Saint-Michel, au moins 3 l. la piece, ce qui fait encore 240 l. Le rapport de ces deux portées joint se monte ainsi à 720 liv. ou 760 liv. ; sur quoi il faut déduire le prix du petit grain pour nourrir les dix Truies pendant toute l'année, & les petits Cochons jusqu'au temps de la vente, ce qui peut faire par an quarante boisseaux. Cette quantité, il est vrai, ne suffit point pour engraisser les Cochons ; mais jointe au fourrage, qui consiste en balayures de granges, feuilles de choux & autres herbes, selon la situation des lieux, elle suffit pour les faire subsister. Le boisseau de ce petit grain, compté à 4 livres, ce qui est au plus cher, fait 160 liv. Le salaire du Pâtre monte au plus à 40 liv. ; c'est en tout 200 liv. Il reste donc de bénéfice 520 liv., ou même 560 liv., d'où il suit que chaque Truie rapporte par an 52 à 56 liv. Quant à l'engrais des Cochons, le bénéfice n'en est pas

bien considérable, ainsi que nous l'avons observé plus haut, à moins qu'on ne les mette à la glandée : mais quand on les y met dans les années d'abondance, de combien ne multiplie-t-on pas le produit de ces animaux!

Les andouilles, le boudin, les cervelas & les saucisses, sont des préparations alimentaires trop usitées pour ne pas donner ici la méthode de les préparer.

Les andouilles de Troyes sont très-estimées : on les prépare ainsi. On prend des boyaux de Cochon préparés à cet usage ; après qu'ils sont bien lavés, on les fait tremper avec une fraise de Veau ou d'Agneau dans le vin blanc, sel, poivre, oignons en tranches, ail, thym, laurier, basilic: on met ensuite égoutter : on coupe la fraise en filets, avec de la panne aussi en filets : on assaisonne de sel fin, fines épices, un peu d'anis pilé : on emplit les boyaux de façon cependant qu'ils ne soient pas trop pleins : on ficelle les deux bouts : on les fait cuire dans du bouillon avec un peu de panne, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, sel, poivre & oignon ; la cuisson faite, on les laisse

refroidir dedans, & on les sert grillées.

Le boudin ordinaire s'apprête de la maniere suivante. On fait cuire de l'oignon haché, suivant la quantité de boudin que l'on veut faire, avec du sain-doux que l'on passe sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit: on met ces oignons avec de la panne coupée en dés, du sang de Porc, & un quart de couenne sur la totalité, sel fin, fines épices: on mêle le tout ensemble, & on l'entonne dans des boyaux de Cochon, de la grandeur qu'on jugera à propos: on les ficellera à chaque bout: on prendra garde que les boyaux ne soient pas trop pleins: on les mettra dans l'eau bouillante pour les faire cuire. Pour voir s'ils sont cuits, on les pique; si le sang ne sort plus, c'est une marque qu'ils sont cuits; si on veut les avoir plus délicats, on fait cuire de l'oignon de la même façon: sur une chopine de sang, on met un demi-setier de crême, huit jaunes d'oeufs avec les blancs fouettés, une livre & demie de panne coupée par filets; l'assaisonnement & la façon de même.

Pour faire des cervelas excellens, on prend douze onces de viande de

Porc, qu'il faut hacher : on en ôte les peaux & les nerfs ; en les hachant, on les arrose de vin rouge : on prend ensuite deux livres de lard frais, coupé en façon de petits dés : on mêle le lard avec la viande ; lorsqu'elle est hachée, on y ajoute dix gros de poivre blanc bien concassé, un gros de fleurs de muscade, pareille quantité de basilic sec & de thym, un demi-gros de sarriette, dix onces de sel, une once de salpêtre, le tout bien pilé & réduit en poudre ; des échalottes coupées menues, à discrétion ; un peu d'écorce d'orange rapée : on mêle le tout ensemble, & on l'arrose de vin rouge ; il en faut une pinte, y compris celui que l'on veut mettre en hachant la viande : on laisse le tout pendant vingt-quatre heures avant de remplir les boyaux : on prend ensuite ceux que l'on nomme fuseaux, pour les remplir ; étant pleins, on les pend dans la cheminée : on les laisse sécher pendant huit à dix jours ; ensuite on les range dans un pot, & l'on y verse du saindoux : il en faut un bon pouce au-dessus des cervelas, pour les bien conserver.

Les saucisses sont les dernieres pré-

parations alimentaires dont il nous reste à parler, & qu'on fait aussi avec la chair de Cochon. On en prend où il y a plus de gras que de maigre: on la hache avec persil, ciboules, sel, force épices, une cuillerée d'eau-de-vie: on mêle le tout ensemble, & on le met dans des boyaux de la grosseur qu'on veut faire les saucisses: on ficelle & on fait griller. Quand on veut faire des saucisses aux truffes, au lieu de persil & de ciboules, on y met des truffes hachées, & on les finit de la même façon qu'on l'a indiqué. A l'égard des saucisses au vin de Champagne & au vin du Rhin, on prend de la chair comme il a été dit: on ne la hache pas cependant si fine: on lui fait prendre le goût dans le vin: on la met égoutter, & on l'assaisonne de sel & fines épices.

FIN.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Ouvrage intitulé: *Traité Economique du gros & menu Bétail, par M.* ***; & je n'y ai rien rien trouvé qui dût en empêcher l'impreſſion. A Paris, ce vingt-quatre Novembre mil ſept cent ſoixante-dix-ſept.

MISSA.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; SALUT. Notre amé le Sieur *** Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public: *le Traité Economique du gros & menu Bétail*, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Permiſſion pour ce néceſſaires. A ces cauſes, voulant favo-

rablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de cinq années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance de la préſente Permiſſion; qu'avant de l'expoſer en vente, le manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de

France, le Sieur HUE DE MIROMESNIL ; qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE MAUPEOU, & un dans celle dudit Sieur HUE DE MIROMESNIL ; le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires ; CAR tel eſt notre plaiſir. Donné à Paris le vingt-huitieme jour du mois de Janvier, l'an mil ſept cent ſoixante-dix-huit, & de notre Regne le quatrieme. Par le Roi en ſon Conſeil. LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XX de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 733, fol. 478, conformément aux diſpoſitions énoncées dans la préſente Permiſſion, & à la charge de remettre à ladite Chambre les huit exemplaires preſcrits par l'article CVIII du Réglement de 1723. A Paris, ce 3 Janvier 1778.

A. M. LOTTIN l'aîné, Syndic.

DE l'Imprimerie de DEMONVILLE, Imprimeur de l'Académie Françoiſe, rue S. Severin.